

Cuisine Actuelle

Découvrez bien plus que des recettes

* Mini chapon,
poularde... On change
de **volaille**

* Les **desserts blancs**
font le spectacle

* Salés ou sucrés
des **amuse-bouche**
irrésistibles

VITE FAIT
Le brunch
du lendemain de
réveillon

Jolies tables
d'or et d'argent

Les cadeaux
gourmands
de **Sophie**
Dudemaine

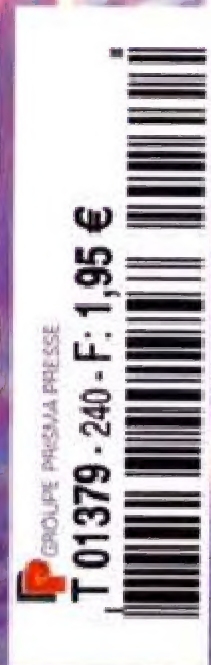
40
champagnes
& grands vins

70
recettes
bluffantes
et faciles

M ive Voël!



Exclusif



d'aucy®

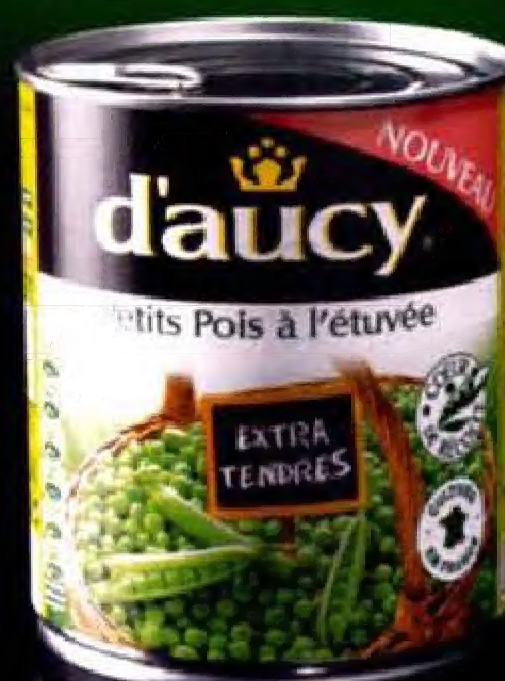


Nouveau ! Petits pois Extra Tendres.
Pour la finesse et le fondant,
merci d'aucy !

Les nouveaux petits pois de notre coopérative
fondants et tendres comme jamais, sans aucun
artifice, simplement cueillis à parfaite maturité
et sélectionnés dans le coeur de récolte.

Des petits pois qui inventent
une nouvelle qualité de petits pois.

daucyculture.fr



La daucyculture, c'est d'aucy et c'est d'ici

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr

Cuisine Actuelle

décembre

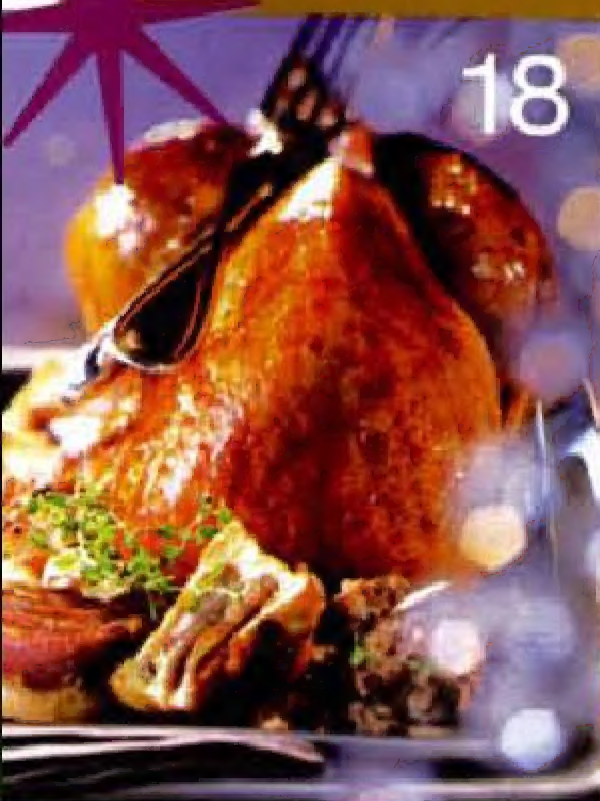


La fête en grand

Délicates entrées de la mer. Volailles, foie gras en majesté. Desserts de rêve. Dans ce Spécial Noël, des recettes magiques qui renouvellent la tradition du réveillon.

À découvrir aussi, les surprises gourmandes à offrir de Sophie Dudemaine. Un brunch du lendemain à partager avec les amis. Les meilleurs vins et bulles de gala à prix malins. Les cadeaux qui plairont aux gourmets, petits et grands. La vaisselle et les détails déco qui embelliront la table. Joyeuses fêtes !

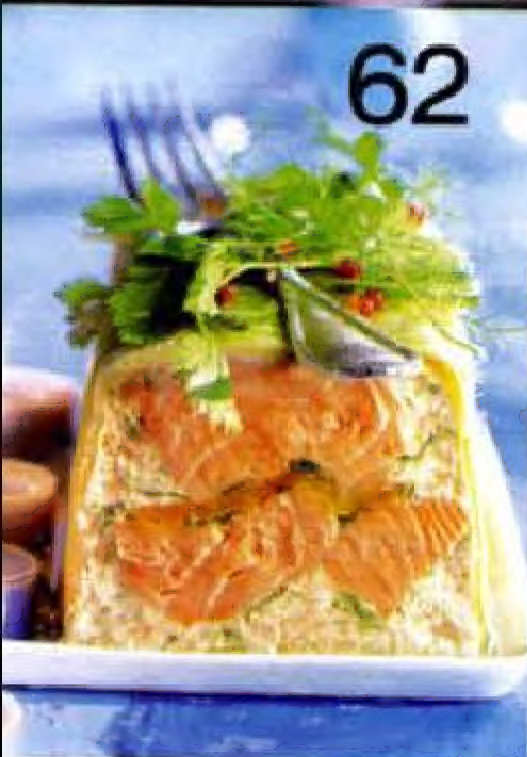
Béatrice Dangvan, rédactrice en chef adjointe



18



26



62



72



Sophie Dudemaine en cuisine pour vous



45

SOMMAIRE

4 RENDEZ-VOUS

Agenda de décembre
Festivals, foires, escapades...

6 ACTUS DU MOIS

L'appel de la forêt
Bons plans, nouveautés.

10 BONNES TABLES

Lapérouse, à Paris
Restaurants et stages à prix doux pour les fêtes.

12 ENVIE DU MOIS

Quelle volaille ?
Pour deux ou pour huit, délicat ou dodu, à chacun son volatile.

22 MARCHÉ DU MOIS

Le foie gras en vedette
Bons produits de saison.

24 TOP GOURMET

La ch... ne
Elle s'adapte à nos envies de salé ou de sucré. Sélection.

26 BEAU ET BON

Entrées de la mer
5 idées chic et vite réalisées.

30 TOP NOUVEAU

Goûté en décembre
Sélection de produits nouveaux.

32 TOP GOURMET

Sauces tradition
De bonnes sauces toutes prêtes.

34 MENU DES AMIS

Le 25, on brunche !
Petit déjeuner tardif entre amis... à prolonger en déjeuner.

42 AUTOUR DU VIN

Bulles à prix doux
Crémants et champagnes.

45 SOPHIE CUISINE

Cadeaux gourmands
Confit, cake... 4 plats joliment présentés et enrubannés.

54 C'EST TOUT SIMPLE

Tout salé et tout sucré
Amuse-bouche et mignardises.

58 SHOPPING

Déco or... ou argent
Tables de fête au goût de chacun.

62 COMMENT FAIRE

Mon beau saumon
En leçons filmées, inratable !

68 SHOPPING

Bonnes surprises
L'art du cadeau culinaire chic. Cadeaux d'assiettes à petit prix.

72 IDÉE GOURMANDE

Desserts blancs
7 gourmandises couleur neige.

81 RECETTES ENFANTS

4 fiches-recettes
Des sablés à décorer avec eux.

82 ENFANTS

Gâtés les gourmands
Chocolats, boissons... Au pied du sapin, les petits sont à la fête.

84 BIEN-ÊTRE

À fond la fête !
10 astuces testées pour éviter les matins qui déchantent. Le chocolat, source de bienfaits.

87 À LA PAGE

Faim de livres
Choix de beaux livres à offrir.

88 AUTOUR DU VIN

Bouteilles à la carte
Notre sélection de 25 bouteilles en accord avec votre réveillon.

92 TOP PRATIQUE

L'adieu aux taches
Retrouver tissus et robes intacts.

94 INDEX

Recettes du mois

à collectionner

+16
fiches
recettes



Abonnez-vous vite
Appelez le 0826 963 964 (0,15 €/min)
ou reportez-vous page 70

Cuisine Actuelle est en vente chez certains marchands de journaux avec son livre au prix global de 4,90 € en France métropolitaine / 5,20 € en Belgique / 5,20 € au Luxembourg / 10 FS en Suisse. Vous pouvez commander le livre seul en écrivant à Cuisine Actuelle 62 066 Arras Cedex 09 France. Prix spécial abonnés : le livre 2,95 € en France métropolitaine (frais inclus, offre limitée à un exemplaire par abonné et dans la limite des stocks disponibles). Merci de joindre un chèque à l'ordre de Cuisine Actuelle. Pour les abonnés en Suisse, en Belgique et au Luxembourg : nous contacter au 0033 825 07 11 96. Les non-abonnés peuvent obtenir le livre pour 2,95 € + 8 € de frais de port en France Métropolitaine, dans la limite des stocks disponibles. Offre valable du 15/11/2010 au 19/12/2010. Au sein du magazine figurent : un encart 8 p. Thiriet, broché kiosques et abonnés. Un encart 32 p. Galantine, jeté sur abonnés. Une carte abonnement et un encart VAD bijoux Prisma Presse, jetés sur abonnés.

Rendez-vous

agenda décembre



Manteau de neige dans les prés, manteau de foin au prochain été.

10 décembre Champagne en habits de fête

Épernay (51) s'offre des Habits de lumière pour mettre en valeur son patrimoine et l'art de vivre à la champenoise. Démonstration de cuisine par de grands chefs, dégustation de produits et Salon du livre gastronomique. Sans compter les expositions et le feu d'artifice pour clore la fête.

● Jusqu'au 12 décembre

Noël en vert

À Paris (75), le salon Noël en bio s'installe en plein cœur de la capitale, histoire de nous montrer comment concocter des réveillons tendance et écolo, avec des produits bio dont certains assez inattendus.

● Jusqu'au 12 décembre



18 décembre Liste de cadeaux

Chavanay (42) propose un très bon champagne, des confitures artisanales et des chocolats riches en cacao au Salon du goût et de la gastronomie. Avec des animations culinaires.

● Jusqu'au 19 décembre

Belle nuit en hiver, jour qui suit souvent couvert.

3 décembre Belles tables

À Beaune (21), au Salon de Noël, vous ferez le plein d'idées pour la table, de produits du monde entier et de cadeaux !

● Jusqu'au 5 décembre



4 décembre Larguez les amarres !

Grandcamp-Maisy (14) ouvre sa saison de pêche dans la baie de Seine et fête la coquille Saint-Jacques.

● Jusqu'au 5 décembre



5 décembre Truffes accessibles

À Saint-Paul-Trois-Châteaux (26), les producteurs de truffes noires s'associent pour les proposer à des prix raisonnables, établis en parallèle avec les tarifs réservés aux professionnels.

● Chaque dimanche matin, jusqu'à la mi-mars



12 décembre En primeur

Les Vans (07) accueillent l'huile d'olive nouvelle. On pourra s'initier aux différents crus, voter pour les meilleurs cakes aux olives et tapenades, découvrir les secrets de chefs locaux et déguster des spécialités.

17 décembre Produits d'origine

Vanves (92) réunit des producteurs de nos terroirs au salon Pari Fermier. On y fera le plein de noix de l'Aveyron, d'escargots du Jura, de champignons de Corrèze et de canards du Lot.

● Jusqu'au 19 décembre

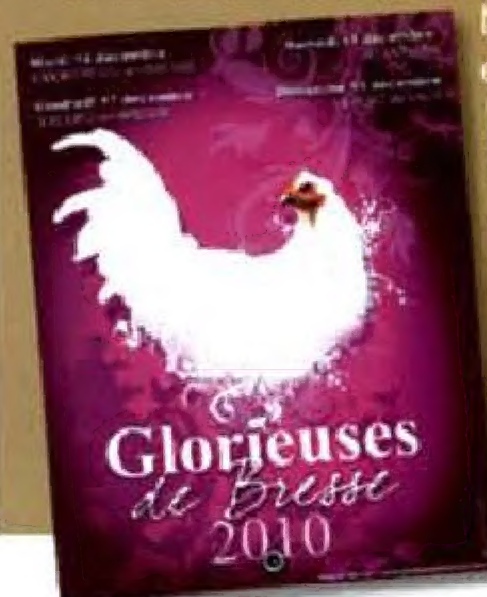
19 décembre Au bonheur des becs sucrés

À Antibes (06), place des Safraniers, une dégustation de bûche géante – plus de douze mètres de long – sera proposée aux badauds, escortée de vin chaud. Bonne surprise... C'est la bien nommée Fête de la bûche.

L'aile ou la cuisse

Pont-le-Vaux (01) accueille l'un des grands marchés de la volaille de Bresse. Poulardes, chapons, dindes, c'est l'occasion d'accéder aux plus belles pièces. Et ne pensez pas qu'il soit trop tôt : un peu rassises, ces volailles n'en seront que meilleures ! Autres rendez-vous prévus : le 14 à

Montrevel-en-Bresse, le 17 à Bourg-en-Bresse et le 18 à Louhans.





Comment réinventer un plateau avec Les Fromages de Suisse ?

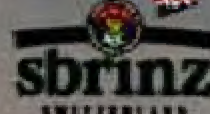
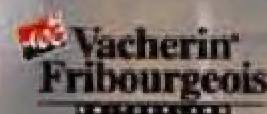
Pains et Fromages de Suisse

Dégustez le Sbrinz AOC avec un pain brioché au beurre. Avec l'Etivaz AOC, un pain de campagne grillé et tartiné d'un chutney aux figues. La Tête de Moine AOC sera délicieuse accompagnée simplement d'une baguette croustillante. Avec Le Vacherin Fribourgeois AOC, un pain de seigle aux noix ou pistaches. Le goût délicat de la Tomme Vaudoise sera magnifié par un pain aux noisettes. Avec le Raclette suisse, associez un pain complet aux abricots et raisins secs.



LES FROMAGES DE SUISSE, CRÉATEURS DE PLAISIRS

Grâce à la générosité et au talent des maîtres fromagers, Les Fromages de Suisse possèdent une diversité et une richesse de saveurs incomparables. Ils sont ainsi à l'honneur sur les plateaux des plus fins gourmets, et sont également les partenaires incontournables de vos créations culinaires.



Et retrouvez plus de 100 recettes sur le site fromagesdesuisse.com



SWITZERLAND

Les Fromages de Suisse.

www.fromagesdesuisse.com



Suisse. Naturellement.

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.

www.mangerbouger.fr

Actus du mois



Sapins de mode

Partenaire de Mod'Art, l'Intercontinental Grand Hôtel Paris invite pour la 4^e année des jeunes créateurs de l'école à concourir pour réaliser les 30 sapins les plus fous et les plus tendance dans le matériau de leur choix. Thème de la compétition de cette année, Wild Christmas ou Noël sauvage. Tous seront exposés et visibles gratuitement dans l'hôtel.

● 24 novembre au 3 janvier 2011, entrée libre, Le Grand Hôtel Paris.

À boire et à manger

Deux en un pour un apéro sans alcool, ces cornets remplis d'un nuage de légumes aux herbes et d'un coulis onctueux se dégustent à la paille, après leur décongélation. Trois saveurs : carotte, orange et céleri-rave ; roquette, tomate et coriandre ; poivron épicé et courgette au thym.

● 7,80 € les six espumas, Thiriet.



VITE DIT

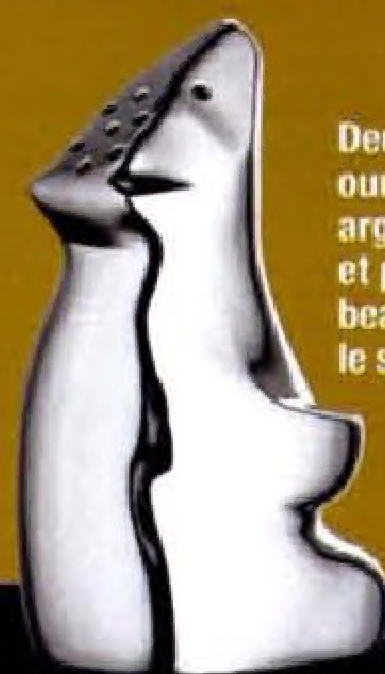
LE PLUS BEAU DES CADEAUX pourrait bien être un livre avec vos recettes préférées, imprimé par Photobox. À partir de 39,95 €.

BONNE ACTION Pour toute commande passée chez un boucher Compagnon du Goût du 1^{er} au 31 décembre, 0,15 € sera versé à Action contre la Faim.



Initiation

Les "caviarcubes" sont moins chers que le caviar traditionnel et différents du pressé. Une nouveauté conçue par la maison Petrossian qui permet d'accéder à cette saveur inimitable sans se ruiner le temps d'un apéro ultra chic. 32 €, bocal 18 pièces environ, 20 g, Petrossian.



Deux adorables ours en métal argenté pour saler et poivrer en beauté. 150 € le set, Christofle.



TENDANCE

L'appel



La vodka Eristoff s'habille de fourrure (synthétique) en souvenir de sa région d'origine géorgienne, la Terre des loups. 11 € env., 70 cl, Red Winter Wolf, en GMS.



Ces bois de bouquetin et de cerf sont de pacifiques ornements. 118 € les 2, porcelaine, Pierre Frey.

Chaque assiette de cette collection est une œuvre d'art à part entière. Ce qui en justifie le prix... Modèle Rambouillet, 178 € pièce, Gien.



de la forêt

Sur la table, les bêtes sauvages font de la figuration.

C

haque année, la présence des animaux (fictifs) croit dans nos intérieurs. Après s'être imposée sur les murs de la maison, sous la forme de posters et stickers notamment, elle s'empare des objets quotidiens : lampes représentant un lapin, fauteuils au dossier orné d'un chien, etc. Cet hiver, les bêtes sauvages de nos campagnes mettent aussi une patte sur la table : elles se croquent, inspirant nos plus grands chocolatiers. Une vague nature à suivre sans hésitation.

Doux élan en chocolats noir et au lait. Patrick Roger, à partir de 9 €.



Sapins amandes caramélisées et orange, 90 €/kg, Patrick Roger, sur commande.

Ovales ou rondes, vertes ou prune, des terrines en porcelaine coiffées d'un charmant garenne. 9 €, Geneviève Lethu.



Travaux pratiques

L'auteur Denise Crolle-Terzaghi ne se limite pas à ses souvenirs de préparatifs des fêtes de fin d'année en Alsace. Dans ce riche ouvrage, qui ressemble déjà à un cadeau, elle répertorie dans *1001 secrets de Noël* toutes les traditions de Noël autour du monde avec les idées de cadeaux, déco, recettes qui vont avec. Une mine !

• 14,90 €, Prat éditions, en librairie.



31 décembre

C'EST LA DATE DES VENDANGES de Plaimont, les plus tardives du monde, à Viella dans le Gers, à 19 h 30, qui donnent le pacherenc de la Saint-Sylvestre. Fête toute la journée.

Habit noir

C'est un cœur de roquefort Baragnaudes, l'un des fleurons des caves Société, qui a été choisi pour ce coffret ultra-chic. Une édition limitée, accompagnée d'un carnet de dégustation du fromage d'exception et d'une invitation pour visiter le site de production.

• 14 €, 400 g, en GMS.



Belles à croquer

À glisser en trompe-l'œil dans une corbeille de fruits par exemple, ces petites boules (env. Ø 2,5 cm) en chocolat blanc sont sérigraphiées avec tant de réalisme qu'on les croirait tombées du sapin. Avec un peu de doigté et un joli ruban, on peut même les accrocher à un mini-sapin pour un centre de table original.

• 32 €, 10 boules, 80 g, Chapon.



Actus du mois

Prix doux

Le développement de l'élevage des esturgeons dans le monde permet enfin de s'offrir ce luxe suprême, surtout si l'achat est réalisé via Internet. Le site Caviar Passion présente toutes les garanties de sérieux gustatif et on ne résiste pas à s'offrir le coffret proposant 125 g de caviar d'esturgeon blanc produit en Californie.

• 145 €, caviar 125 g, 4 cuillères en nacre, 1 bougie baobab.



L'élégance du rondin

Un couturier, Christian Lacroix chez Lenôtre, et un jeune designer, Louis Marie de Castelbajac chez Pierre Hermé, ont partagé la même inspiration : découper la bûche en rondins. Final très différent avec les 13 desserts revisités en gâteau couleurs pastel par Lacroix pour Lenôtre, et le moelleux au chocolat jeté sous le tranchant d'une hache en sucre chez Hermé. Avec des saveurs délicates pour les deux.

• 125 €, 8/10 pers. Christian Lacroix pour Lenôtre, du 18 au 25 décembre.
120 €, 10/12 pers., Archéologie des rêves, Pierre Hermé.



Prêt à partir

Ou à s'accrocher à une branche du sapin. Le premier quart millésimé (2004), issu de vignes classées Grand cru, se prête à toutes les fantaisies de Noël y compris celle d'être dégusté à la belle étoile pour mieux entendre les douze coups de minuit.

• 18 €, Sac à Pop, Pommery.



Les introuvables

Auchan a pensé à tous les gourmets qui ont cherché en vain des fruits exotiques pour préparer les fêtes, ou à ceux qui ont "calé" devant les prix affichés chez certains primeurs. La plupart des délices venus d'ailleurs, mûrs à souhait et à prix sages, seront en rayon pendant toute la période des fêtes.



Œuvre culinaire

Mathilde de l'Écotois, lauréate de plusieurs prix de photographie, est connue pour ses travaux sur la matière. Modifiant les textures, elle transforme et sublime les aliments les plus simples pour des effets extrêmement surprenants, à l'instar de cette reconstitution du paysage urbain new-yorkais... en concombre, photographiée puis transposée sur du métal pour l'exposition parisienne CriEauSphère.

• Expo 18 novembre au 11 décembre, galerie Au Fond de la Cour.



Bretzels surprise

Étoiles, sapins, cœurs, ces petits gâteaux ressemblent à s'y méprendre aux biscuits traditionnels des Noëls alsaciens. Pourtant, ils n'accompagneront pas la fin du repas mais son début. Réalisés en pâte à bretzel et piquetés de grains de sel, ce sont en outre les compagnons d'apéritif les moins gras du marché.

• 2 €, 300 g, Ancel, en GMS.



PESCANOVA

Les bienfaits
de **la haute mer**
en direct!

MENU DE FÊTE:
Crevettes royales saveur des îles



une Crevette sauvage

de belle taille, à la chair
tendre et savoureuse,

Laissez-vous tenter par les recettes
proposées dans le livret que vous
trouverez à l'intérieur de votre étui
de "Crevettes Royales".



De la mer à la table,
découvrez nos recettes,
des astuces sur :
www.pescanova.fr

et sur notre page Facebook :
Les Ateliers Cuisine de Pescanova

Contact

Bonnes tables

COUP DE CŒUR



Jean-Sébastien Pouch,
chef du Lapérouse.



À PARIS (75)

R Lapérouse, un mythe réinventé

Retour vers la Belle Époque, dans un décor du vieux Paris qui vaut à lui seul le détour. Ajoutez à cela un excellent chef, Jean-Sébastien Pouch, un sommelier charmant et un menu-déjeuner abordable. On s'y précipite pour un tête-à-tête dans un petit salon ou un déjeuner d'affaires au calme. Une occasion de

redécouvrir des légumes oubliés tels les salsifis, de goûter des plats mythiques, de la poularde de Bresse "façon docteur" au lièvre à la royale, en passant par le soufflé Lapérouse au pralin, modernisé d'un caramel aux épices. Pour célébrer Noël pendant l'Avent, le menu du déjeuner égrène foie gras, Saint-Jacques et pintade.



● Menus déjeuner 35 et 45 €, un verre de vin compris, le soir menu-dégustation à 105 €.

Nos trouvailles à prix doux pour les fêtes

Réveillon dans les étoiles

Profiter d'une escapade pour fêter Noël ou la nouvelle année en toute gourmandise.

Provençal

Au Domaine de Capelongue, à Bonnieux (84)
Quand un chef deux étoiles, Edouard Loubet, concocte un gros souper provençal, c'est un bonheur d'invention et de tradition. L'accent du Midi joue avec des produits superbes. Et, pour finir, les treize mignardises, bien sûr !
● 91 € par personne.



À la normande

Au Mascaret, à Blainville-sur-Mer (50)
Décor rétro dans une belle maison pleine de charme. Et menu chic aux tonalités normandes avec foie gras du pays d'Auge, nage de coquillages et poissons sauvages, nectar de légumes racines, pigeon du Calvados au caramel de cidre, fromages et dessert. La générosité normande joliment interprétée par un chef contemporain de talent, Philippe Hardy.
● 59 € par personne le déjeuner du 25 décembre.

Dans la Manche

Spécial homard à l'Hôtel des Ormes, à Barneville-Carteret (50)
Dans sa maison du bord de mer, le chef Anthony Riche enseigne l'art et la manière de préparer et savourer le somptueux homard bleu.
● Jusqu'au 18/12. 390 € forfait/ deux pers., 1 nuit, cours de cuisine et 3 repas dont le menu homard.



En Bretagne

Réveillon au Jardin Gourmand, à Lorient (56)
Fine cuisinière bretonne, Nathalie Beauvais fête Noël avant l'heure. Ses clients repartent avec recettes, conseils et astuces pour réaliser un superbe réveillon maison où mer et terre se marient avec intelligence.
● 2 et 9 décembre, 65 € le cours.



■ Adresses en fin de numéro

*P*eut-il y avoir une fête sans Ferrero Rocher ?



Une
recette unique
et raffinée pour
partager un moment de
fête exceptionnel.



ENVIE DU MOIS

Quelle Vola

Oie rôtie et laquée au miel, marrons et potimarron

Pour 6 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 2 h

- 1 oie prête à cuire de 3 kg
- 1 kg de marrons cuits sous vide
- 1 potimarron
- 100 g de miel liquide
- 1 cuil. à s. de gingembre frais râpé (facultatif)
- 50 g de beurre
- 25 g de sucre
- 3 cuil. à s. d'huile d'olive.

1 Préchauffez le four th. 5 (150 °C). Salez, poivrez l'intérieur de l'oie. Placez-la dans un grand plat à rôtir, enfournez et laissez cuire 1 h. Sortez-la du four et jetez la graisse rendue. Dans une casserole sur feu doux, mélangez le

miel avec le gingembre, du sel et du poivre. Badigeonnez la peau de l'oie avec la moitié de ce mélange. Enfourez et laissez cuire encore 1 h, en arrosant régulièrement avec le reste de miel au gingembre.

2 Découpez le potimarron en lamelles épaisses, puis badigeonnez-les d'huile. Enfourez et laissez cuire 30 min en retournant de temps en temps. Salez et poivrez.

3 Faites dorer les marrons dans une poêle avec le beurre et le sucre. Lorsque l'oie est cuite, couvrez-la d'un papier d'aluminium et laissez reposer 20 min. Dégraissez le plat de cuisson. Déglacez le jus avec 10 cl d'eau en grattant les sucs de cuisson. Assaisonnez, versez en saucière. Servez l'oie entourée de marrons et de potimarron.

Vin : pinot noir d'Alsace.

La Mère l'oie

Pourquoi mange-t-on de l'oie à Noël ? Parce que l'Alsace, la région où elle est le plus consommée, est aussi celle du foie gras d'oie hérité des Égyptiens ? Ou parce qu'elle couve l'œuf du renouveau et protège ceux qui en mangent selon les traditions égyptienne et chrétienne ? Nous, on l'apprécie car c'est délicieux.

***Vous êtes nombreux ?
Farcissez l'oie de veau
haché et de petits lardons.***

Si vous utilisez des marrons surgelés, cuisez-les d'abord dans une casserole, recouverts de bouillon de volaille, 15 min.

ille?

Pour 2 ou pour 8... À chacun son volatile. Saveurs classiques ou mariages de goûts inédits, tous les plaisirs sont de la fête.

Saveurs tradi-classiques pour cette volaille tendance famille nombreuse.

Les pommes Anna peuvent être réalisées dans un grand moule puis découpées en parts. Il faut alors compter 45 min de cuisson.

Inimitable chapon
C'est un poulet fermier chaponné (c'est-à-dire castré) et élevé 5-6 mois en plein air. Il est dodu, beaucoup plus gros qu'un poulet, la chair tendre à souhait et délicieuse. Cuit à chaleur douce, il garde ses qualités gustatives. Afin d'être certain d'avoir un chapon, vérifiez que la tête n'a pas de crête.

Chapon farci et pommes Anna

Pour 8 personnes
Préparation : 40 min
Cuisson : 3 h

- 1 chapon de 3 kg avec son foie • 300 g de veau et porc à hacher mélangés • 150 g de foies de volaille • 1 œuf • 1 petite brioche trempée dans 10 cl de lait • 1 oignon • 6 châtaignes cuites • 5 cl d'armagnac • 1 boîte de pelures de truffe • 20 cl de fond de volaille

Pour les pommes Anna :

- 1 kg de pommes de terre à chair ferme • 100 g de beurre • sel, poivre moulu.

1 Hachez les viandes et les foies, l'oignon, la brioche essorée et les châtaignes. Mélangez, ajoutez l'œuf puis les pelures de truffe, la moitié de l'armagnac, sel et poivre. Farcissez le chapon et cousez l'ouverture. Préchauffez le four sur th. 5 (150 °C).

2 Déposez le chapon dans un plat, enfournez pour 2 h 30 en l'arrosant toutes les 15 min avec le jus de cuisson. Beurrez huit petits moules ronds. Tapissez-les d'une couche de pommes de terre coupées en fines rondelles, recouvrez les parois avec des rondelles se chevauchant.

Remplissez avec le reste des pommes de terre salées et poivrées en arrosant chaque couche de beurre fondu.

3 Placez le chapon 30 min dans du papier d'aluminium. Réglez le four à th. 6 (180 °C), dorez-y les pommes 30 min. Dégraissez le jus du chapon, versez-le dans une casserole avec le fond de volaille, le jus de truffe et le reste d'armagnac. Portez à ébullition 5 min. Découpez le chapon. Servez avec une cuillerée de farce et les pommes Anna démoulées. Accompagnez de la sauce.

Vin : bourgogne rouge.

Un condiment épicé, ça révolutionne la cocotte de fête. Et c'est extra!

Si le gras de cuisson est abondant après avoir fait revenir les morceaux de poularde, éliminez-le. Le plat gagnera en légèreté.

Poularde à la crème, purée de céleri, chutney aux cerises

Pour 8 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 1 h 10

- 1 poularde de 2 kg coupée en 8 • 2 boules de céleri
- 1 pincée de filaments de safran • 15 cl de vin blanc sec • 2 cuil. à soupe d'huile
- 1 carotte • 1 gousse d'ail
- 1 oignon • 1 bouquet garni
- 50 g de beurre • 25 cl de crème liquide • 3 cuil. à café de fond de volaille déshydraté • sel, poivre

Pour le chutney :

- 600 g de griottes en bocal
- 2 pommes taillées en dés
- 2 oignons rouges émincés
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 clou de girofle • 10 cl de

vinaigre de xères • 100 g de cassonade • sel, poivre.

1 Préparez le chutney : réunissez les ingrédients dans une casserole avec trois cuillerées d'eau puis faites cuire 30 min à petite ébullition en remuant régulièrement. Versez en pot et réfrigérez.

2 Plongez le safran dans le vin. Dans une cocotte, dorez la poularde avec l'huile. Réservez. Faites suer l'oignon sans coloration. Ajoutez l'ail, la carotte taillée en rondelles, le bouquet garni, sel, poivre puis la poularde et le jus rendu. Versez le fond de volaille, le vin safrané et 15 cl d'eau. Portez à ébullition, couvrez la

cocotte et enfournez pour 50 min à th. 6 (180 °C).

3 Faites cuire le céleri pelé et coupé en gros cubes dans de l'eau bouillante salée environ 15 min. Réduisez-le en purée avec le beurre.

4 Posez les morceaux de poularde cuits sur un plat, couvrez de papier d'aluminium et réservez dans le four éteint et entrouvert. Filtrez le jus de cuisson, portez-le à ébullition jusqu'à ce qu'il ait réduit de moitié. Versez la crème, puis faites bouillir 30 secondes. Servez la poularde tranchée, nappée de sauce, avec la purée de céleri et le chutney.

Vin : arbois rouge.

La poularde fermière

C'est celle qu'on préfère, surtout estampillée label Rouge. C'est une jeune poule qui n'a jamais pondu, élevée aux céréales, à la graisse bien répartie ce qui lui donne une chair blanche fondante. On la trouve chez le volailler et en grandes surfaces.

bamix® of Switzerland



bamix®

batteur, **mix**eur, et **+** encore...

01 - Bailey - Premilieu - 04 79 81 02 74 • 06 - Cannes La Bocca - Baltrond - 04 93 60 58 77 • 13 - Marseille - Gaudin - 04 91 30 34 64
 14 - Caen - Cuisine & Cook - 02 31 66 19 63 • 17 - La Rochelle - Ambiance & Styles - 03 49 41 11 41 • 21 - Dijon - La Cuisinière - 03 80 30 18 07 • 22 - St Quay Perros - Ambiance & Styles -
 02 95 14 16 17 • 31 - Tournefeuille - J'amé Cuisiner - 05 62 48 08 06 • 34 - Montpellier - Emman Poivre et Sel - 04 67 60 69 71 • 38 - Grenoble - Arts Ménagers Center - 04 76 46 30 53
 44 - Nantes - Glénard - 02 40 47 02 06 • 47 - Agen - Boutique Fabre - 05 53 47 14 79 • 51 - Epemay - Home - 03 26 51 83 83 • 56 - Vannes - Deville Credley - 02 97 47 21 43
 57 - Sarreguemines - Braun et Bâtes - 03 87 95 61 10 • 62 - Boulogne-sur-mer - Maison Lepetit - 03 21 31 50 41 • 63 - Aubière - Des idées pour la Cuisine - 04 73 27 78 90
 64 - Bayonne - Culinaria - 05 59 20 67 25 • 65 - Tarbes - Mission Ductu - 05 62 44 08 10 • 67 - Strasbourg - Myet Table - 02 88 61 14 05 • 68 - Mulhouse - Mûser-On - 03 89 45 30 93
 69 - Lyon - Boutique Emile Henry - 04 78 37 30 43 • 75 - Paris 4ème - 13 à Table Rivoli - 01 42 77 40 50 • 75 - Paris 8ème - La Carpe - 01 47 42 73 25
 75 - Paris 9ème - Printemps Hausmann - 01 42 82 67 48 • 76 - Rouen - Alice Dulce - 02 35 98 53 90 • 78 - Versailles - La P'tite Goodie - 01 39 02 77 14
 81 - Carmaux - Bompart - 05 63 78 50 29 • 86 - Chasseneuil - Corcaillon - 05 49 62 13 13 • 94 - Joinville Le Pont - Tendance et Traditions - 01 55 96 22 89

Bamix France : 03 85 25 50 40

www.bamix.fr

Poulet de Bresse aux écrevisses, tarte aux cèpes

Pour 6 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 1 h 10

- 1 poulet de Bresse prêt à cuire
- 24 écrevisses • 1 cuil. à s. d'huile • 4 échalotes émincées
- 1 carotte en très petits dés
- 150 g de tomates hachées
- 20 cl de vin blanc sec • 20 cl de bouillon de volaille • 80 g de beurre froid • sel, poivre

Pour la tarte :

- 1 pâte feuilletée • 15 cl de crème • 2 œufs • 200 g de cèpes
- 1 bouquet de fines herbes.

1 Châtrez les écrevisses. Faites dorer le poulet coupé en six

morceaux dans une cocotte avec l'huile. Remplacez-les par les écrevisses, remuez 3 min, retirez.

2 Faites revenir les échalotes et la carotte sans coloration. Ajoutez la tomate, puis le poulet. Mouillez avec le vin et portez à ébullition. Ajoutez le bouillon de volaille, assaisonnez et faites reprendre l'ébullition. Couvrez et laissez mijoter à feu doux 45 min.

3 Séparez têtes et queues des écrevisses, décortiquez les queues. Sortez le poulet de la cocotte et réservez-le au chaud. Videz les têtes d'écrevisses dans la cocotte, faites bouillir et laissez réduire de moitié. Filtrez le jus.


4 Préchauffez le four sur th. 6 (180 °C). Étalez la pâte à tarte dans un moule, nappez des œufs fouettés avec la crème, du sel du poivre et la moitié des herbes. Couvrez de cèpes nettoyés et émincés et d'herbes. Poivrez et salez. Enfournez pour 35 min.

5 Remettez le jus filtré sur feu vif, incorporez d'un coup le beurre bien froid coupé en cubes tout en fouettant énergiquement. Réchauffez les queues d'écrevisses dans la sauce. Disposez le poulet sur les assiettes avec la sauce aux écrevisses. Garnissez d'une part de tarte et servez vite.

Vin : beaujolais rouge.

Poulet
AOC

Le poulet de Bresse est le seul à bénéficier d'une appellation d'origine contrôlée, qui garantit son origine mais aussi son goût et la façon dont il est élevé, nourriture comprise. Rare produit de luxe, il donne un vrai plus à cette recette (qui restera délicieuse avec un bon poulet fermier).

 Comment châtrer les écrevisses : tournez l'écaille centrale de la queue tout en la tirant afin d'entraîner le filament noir.

Une alliance terre-mer qui a fait ses preuves. Pour fins gourmets.

Du 15 novembre
au 31 décembre 2010
Jouez sur
www.echalotetraditionnelle.com

**GAGNEZ UN
CHEF À DOMICILE ! ***
UN REPAS GASTRONOMIQUE POUR 6
préparé chez vous par
un vrai chef !



Vous choisissez vos menus de fêtes avec soin Et vos échalotes ?

**L'échalote traditionnelle,
je ne veux qu'elle !**

La véritable échalote de nos terroirs,
plantée et récoltée à la main,
fruit d'un savoir-faire ancestral.

Ses qualités gustatives et culinaires inimitables
subliment les viandes, poissons, crustacés,
fruits de mer, salades et autres plats.
Voilà pourquoi les gourmets ne veulent qu'elle !
Pour la reconnaître, c'est facile, l'appellation
«Échalotes Traditionnelles» sur l'étiquette garantit
son authenticité.
Pour tout savoir sur ses bienfaits pour la ligne,
la santé et découvrir ses recettes, rendez-vous
sur www.echalotetraditionnelle.com.

Chutney de pommes
aux Échalotes
Traditionnelles

Recette de Solveig Harrigot-Martinet
www.nutriveig.net



www.echalotetraditionnelle.com

* Jeu gratuit sans obligation d'achat réservé à toute personne majeure en France métropolitaine. Dotation : 3 repas gastronomiques pour 6 personnes préparés par un chef chez vous d'une valeur unitaire de 750€. Règlement déposé chez Maître Legrand disponible sur : www.echalotetraditionnelle.com.

Financé avec l'aide de la Communauté Européenne.



Chapon de pintade au boudin blanc, gâteaux d'échalotes

Pour 6 personnes

Préparation : 45 min

Cuisson : 1 h 50

• 1 chapon de pintade de 2 kg prêt à cuire, avec ses abats
• 2 boudins blancs • 200 g de veau à hacher • 80 g de foie gras cru • 3 tranches de pain d'épice • 20 cl de vin blanc sec • 3 brins de thym
• 125 g d'amandes pelées

Pour les gâteaux :

• 600 g d'échalotes • 150 g de beurre • 4 œufs • 50 cl de lait • 80 g de sucre • 200 g de farine • 1/2 sachet de levure chimique • sel, poivre.

1 Hachez les boudins, le veau, le foie gras, les foie, cœur et gésier de la pintade, le pain d'épice, ajoutez du sel, du poivre et du thym effeuillé. Farcissez la volaille salée et poivrée à l'intérieur et cousez l'ouverture au fil de cuisine. Placez la volaille dans un plat à rôtir et enfournez sur th. 6 (180 °C). Faites cuire 1 h 30 en arrosant très régulièrement avec le jus de cuisson.

2 Grillez les amandes à sec, mixez-en la moitié, mêlez avec 50 g de beurre mou puis réfrigérez. Pelez, coupez les échalotes en long et faites-les caraméliser avec 30 g de beurre et 50 g de sucre. Versez-les dans six ramequins beurrés.

3 Tamisez la farine avec la levure, le reste de sucre, une grosse pincée de sel et du poivre. Incorporez les œufs, le reste de beurre fondu puis le lait. Remplissez-en les moules. Enfourez à la place de la pintade, 20 min th. 6 (180 °C).

4 Placez la pintade dans du papier d'aluminium. Dégraissez le jus de cuisson puis versez le vin blanc dans le plat tout en grattant les sucs caramélisés. Versez dans une casserole et portez à ébullition. Ajoutez le beurre d'amandes très froid tout en fouettant vivement. Rectifiez l'assaisonnement en sel et en poivre. Présentez la pintade et sa farce tranchées, nappées de sauce et décorées des amandes restantes.

Vin : bourgogne rouge.

Super
pintade

Le chapon de pintade est l'équivalent du chapon de poulet, réalisé sur un pintade mâle. C'est le retour de la mode des chapons sur nos tables qui a poussé les éleveurs du Gers à proposer ce produit festif, assez gros pour un réveillon à six. La pocher au bouillon frémissant avant de la rôtir pour la garder moelleuse.

Et si on ajoutait une poêlée d'asperges vertes à l'huile d'olive ?

Retirez la peau des boudins pour les hacher. Farcissez la volaille sans trop tasser.

★ Mixez la sauce au foie gras avec un mixeur plongeant, en l'inclinant pour capter de l'air : la sauce moussera.

Chez le volailler
Le pigeon, à chair peu grasse extrêmement fine et savoureuse, est très apprécié des gourmets. Choisissez-le avec peau rosée ou bleutée, bec flexible et croupion dodu : vous serez assuré de sa tendreté. Pensez à le commander à l'avance.



*Sous la pâte dorée,
une volaille déjà
tranchée et désossée.*

Pithiviers de pigeon aux mirabelles et au foie gras

Pour 4 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 1 h 30

• 300 g de pâte feuilletée
• 2 pigeons désossés et leur carcasse • 250 g de foies de volaille • 250 g de mirabelles surgelées dégelées • 50 g de poudre d'amandes • 120 g de foie gras mi-cuit • 1 cuil. à s. d'huile d'olive • 1 carotte • 1 oignon • 1 gousse d'ail • 1 échalote • 1 bouquet garni • 15 cl de vin blanc sec • 40 g de beurre • 1 œuf • sel, poivre, muscade.

1 Dans une cocotte, faites revenir les carcasses à l'huile. Ajoutez l'oignon, l'ail et la carotte en rondelles. Laissez rissoler 3 min puis ajoutez le vin, 75 cl d'eau et le bouquet garni. Salez et poivrez. Laissez mijoter 1 h en écumant régulièrement.

2 Faites revenir l'échalote ciselée dans 20 g de beurre, ajoutez les foies en petits dés, remuez 1 min puis laissez refroidir. Ajoutez les mirabelles et la poudre d'amandes. Assaisonnez de sel, poivre et muscade.

3 Faites dorer les pigeons salés et poivrés avec le beurre restant. Étalez la pâte et taillez huit ronds de 12 cm.

Placez-en quatre sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Garnissez de farce et posez un demi-pigeon dessus, badigeonnez le tour de la pâte d'œuf battu. Recouvrez d'un disque et appuyez pour souder puis réfrigérez. Filtrez le jus des carcasses. Faites réduire à 25 cl et gardez au chaud.

4 Allumez le four à th. 6-7 (200 °C). Badigeonnez les feuilletés à l'œuf battu et décidez la surface. Pratiquez un petit trou au centre et enfournez pour 20 min. Ajoutez le foie gras taillé en copeaux dans le jus chaud et mixez. Servez aussitôt.

Vin : bourgogne blanc.

Cuisine Actuelle.fr

Découvrez aussi toutes les nouveautés de fêtes à déguster pour le repas de Noël. Rubrique Dossiers gourmands. Tendances cuisine, sur www.cuisineactuelle.fr

Spectaculaire! On dévoile
le chapon sous les vivats.



N'ajoutez aucun liquide dans la soupière. En se transformant en vapeur, le jus des légumes permettra une bonne cuisson.

Dernière nouveauté
Le minichapon résulte du croisement d'un coq et d'une poule naine. Il pèse 2 à 3 kg, deux fois moins qu'un chapon traditionnel. Parfait donc pour les petits comités, avec tous les avantages de la finesse de goût. Commandez-le à votre volailler plusieurs jours à l'avance car on n'en trouve pas partout.

Minichapon en soupière à la truffe

Pour 4 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 1 h 50

- 1 minichapon d'environ 2 kg
- 1 truffe de 30 g • 3 laitues
- 12 oignons grelots • 250 g de carottes • 250 g de petits navets • 250 g de haricots verts • 150 g de petits pois surgelés • 100 g de beurre
- 1 œuf • 1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre • 1 pincée de sucre, sel, poivre.

1 Salez et poivrez l'intérieur du chapon. Avec les mains, décollez la peau et glissez de

finer tranches de truffe entre la chair et la peau. Supprimez les grosses feuilles des laitues puis coupez les cœurs en quatre. Nettoyez les légumes.

2 Préchauffez le four th. 6-7 (200 °C). Beurrez une soupière puis recouvrez le fond avec les grosses feuilles de laitue. Déposez le chapon dessus et entourez-le avec les légumes. Salez, poivrez et ajoutez une pincée de sucre. Parsemez de beurre en dés.

3 Badigeonnez le bord de la soupière d'œuf battu puis recouvrez-la avec la pâte

feuilletée. Appuyez légèrement pour souder hermétiquement.

4 Glissez la soupière dans le four. Après 10 minutes, recouvrez la pâte avec une feuille d'aluminium. Poursuivez la cuisson encore 1 h 20. Éteignez le four, laissez la soupière à l'intérieur encore 20 min.

5 Apportez le plat à table. Soulevez la croûte avec la pointe d'un couteau, sortez le chapon et découpez-le. Servez une portion de volaille, des légumes et un morceau de pâte.

Vin : sancerre rouge.

CHINON

Les vins qui ont un fleuve pour terroir.



Une robe profonde et un caractère intense, découvrez ces **GRANDS ROUGES DE LOIRE** :

ANJOU-VILLAGES

BOURGUEIL

CHINON

SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL

SAUMUR CHAMPIGNY



vinsdeloire.fr

VINS DE LOIRE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Le foie gras en vedette

Repérez parmi la palette des produits proposés le joyau de votre menu de fin d'année.



TRUFFÉ

C'est un minimum de 3 % de *tuber melanosporum* garanti. En deçà, le taux doit être indiqué.

Canard ou oie ? L'un et l'autre font d'excellents foies gras. Typé pour le canard, délicat pour l'oie, c'est une affaire de goût. Pour le reste, tout dépend de l'usage.

Prêt à cuire...

Cru, le foie gras se présente en lobes, de couleur uniforme beige-rosé. Son poids est réglementé : de canard, il pèse 300 g minimum, d'oie 400 g. Au supermarché, l'offre sous vide facilite la cuisine. Déveiné et assaisonné, il est prêt à être poêlé (Feyel) ou cuit en terrine (Labeyrie), voire fourni avec un indicateur de cuisson (Delpeyrat).

... ou prêt à servir

Cuit, il se décline en produits frais ou de conserve. Sous trois appellations.

Entier : il est composé d'un ou plusieurs lobes. Le meilleur.

Foie gras : c'est un assemblage de morceaux de lobes, pouvant provenir de différents canards ou oies.

Bloc de foie gras : c'est du foie gras reconstitué. Avec des parties de lobes, il devient "bloc avec morceaux".

Mi-cuit, en terrine, au torchon, en bocal ou sous vide, c'est un produit frais à garder au froid de quelques semaines à plusieurs mois. **En conserve**, stérilisé, il se bonifie avec le temps. En cuisine, pour une crème brûlée, une sauce ou une farce, optez pour du bloc ou une préparation de type médaillons ou parfait, avec 50 à 75 % de foie gras.

AUSSI SUR LES ÉTALS



Env. 10 €/kg

LA SAINT-JACQUES

Pleine saison pour la *pecten maximus*. Préférez-la en coquille et vérifiez la provenance. La normande est label Rouge, y compris pour sa noix.

LE CÉLERI-RAVE

Sous son air de vieille racine, il cache une chair blanche et fondante. Prenez-le bien lourd pour éviter qu'il soit creux.

1,20 € pièce



10 à 12 €/kg

LE BOUDIN BLANC

Protégé par une IGP, celui de Rethel est garanti pur porc, lait et œuf. Autre, il peut être à la volaille ou au veau, et contenir fécule et matières grasses.

L'ANANAS

Le victoria de la Réunion est le plus sucré mais aussi le plus petit. Sinon fiez-vous à l'acheminement. Par avion, ils ont été cueillis mûrs.

2 à 4,50 €/kg



KÉZAKO...

LE CULATELLO

Nec plus ultra de la charcuterie italienne, le culatello est fabriqué dans la région de Parme à partir de la meilleure partie de la cuisse de porc. Découennée, désossée et salée, cette salaison affinée entre dix et vingt mois est un produit d'exception. À découvrir chez Lafayette Gourmet et en épicerie fines.



RÉPONSE D'EXPERT

CUISINE ACTUELLE : Canard ou canette, quelle différence ?



GILLES LE POTTIER
Délégué général
du CICA

G. L. C'est une question de taille ! Le canard de Barbarie affiche au moins 3 kg, la canette pas plus de 1,8 kg, soit 4 parts. Elle se fait rôtir tandis que le canard supporte une cuisson en cocotte et peut aussi être acheté en découpe.

BON À SAVOIR

LE DEGRÉ D'AFFINAGE

du parmesan se détecte d'un coup d'œil. Plus il est affiné, plus il comporte de cristaux de sel, visibles et croquants sous la dent.





19 H 30
Dans le salon
Apéritif complice

Le temps
d'un moment
Kriter...

Krater Brut est un Vin Muscadet de Qualité - KBB S.A. - 201 avenue de la République - 44100 Nantes - R.C.S. Nantes 341 041 879 - 120 10

KRITER
www.krater.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

La châtaigne

En sirop délicat

Préparé à partir d'une infusion de châtaignes d'Ardèche, ce sirop au sucre de canne et arômes naturels offre une saveur douce et typée.

OÙ : en cocktail, sur des pancakes, en nappage de glace.

• Sirop de châtaigne d'Ardèche 5,50 €/l, magasins Gamm Vert.

En garniture

Des marrons bien fermes, cuisis au jus avec des girolles. Simple et très parfumé.

AVEC : une volaille farcie ou non, un turbot, saumon...

• Marrons aux girolles 4,35 €/420 g, Cassegrain, en GMS.

Délice rustique ou plaisir raffiné, ce beau fruit d'hiver s'adapte à nos envies. Salé ou sucré, il joue son meilleur rôle sur nos tables de gala.

En soupe du terroir

Préparée sans additif, cette soupe doit son goût prononcé aux marrons réputés des châtaigneraies de Collobrières.

AVEC : des sablés au parmesan, de fines tranches de bacon légèrement grillées, du confit de canard effiloché.

• Soupe de marrons de Collobrières, 6 €/660 ml, Au Bec Fin, en grandes surfaces.

Au naturel

Gros et fermes, ces marrons au naturel, fondants à cœur ont une particularité : ils sont pelés au feu ce qui leur donne un petit goût de grillé très traditionnel.

AVEC : des lardons à la graisse de canard, dans la farce d'un chapon, en velouté.

• Marrons entiers, 4,95 €/210 g, Monoprix Gourmet.

En confiture

Des châtaignes de l'Ardèche et du sucre, rien d'autre dans cette confiture exceptionnelle à texture fondante et lisse, au parfum intense et voluptueux.

AVEC : des crêpes, un bon fromage blanc, dans la pâte d'un moelleux au chocolat.

• Confiture extra de châtaignes, 3,60 €/360 g, Sabaton.

Dans un foie gras

Association originale et très convaincante pour ce foie gras de canard au cœur de marron glacé. L'impression en bouche n'est pas sucrée, juste douce et fondante.

Encore meilleur avec un peu de poivre.

AVEC : une tranche de bon pain de campagne grillée, en copeaux éparpillés sur une soupe de lentilles ou de châtaignes.

• Spécialité de foie gras de canard aux marrons glacés, 20 €/220 g, Feyel, en GMS.

Châtaigne ou marron ?

Le vrai marron, fruit du marronnier d'Inde, n'est pas comestible. Dans le domaine de la cuisine, l'appellation marron correspond à un gros fruit seul dans sa bogue (écorce hérissée de piquant), utilisé dans l'industrie alimentaire, notamment pour les fameux marrons glacés. La châtaigne désigne des fruits plus petits qui sont deux et souvent même trois, non séparés, dans leur écorce.

Lindt

CREATION DESSERT

*Succombez aux desserts miniatures
des Maîtres Chocolatiers Lindt*



Lindt  Lindt  Lindt 

LE GOÛT DES FÊTES
PAR LES MAÎTRES CHOCOLATIER

Lindt 



www.lindt.com

Entrées

Salade de **langouste** à la poire et huile de vanille

Pour 4 personnes

Prêt en 30 min
(1 min la veille)

- 2 langoustes de 800 g cuites
- 3 poires williams
- 1 gousse de vanille
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 cuil. à café de miel
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 1 citron
- 1 cuil. à soupe de cerfeuil ciselé
- sel, poivre du moulin.

1 La veille, fendez la vanille, raclez les graines et laissez-les mariner dans l'huile 12 h. Mélangez le miel avec trois cuillerées à soupe de jus de citron, le cerfeuil et le piment. Réservez.

2 Fendez les langoustes dans la longueur et prélevez la chair. Coupez-la en dés. Épluchez et détaillez les poires en dés. Mélangez-les avec la langouste. Salez, poivrez et incorporez l'huile parfumée et le mélange de miel-citron. Remuez délicatement et remplissez les demi-langoustes. Réservez au frais, couvert de film, jusqu'au moment de servir.

Vin : arbois blanc.

conseil

Des langoustes crues ? Cuisez-les au court-bouillon de 12 à 15 min. Et si vous utilisez des queues de langoustes surgelées, présentez la salade en coupelles.

On réchauffe la fête en ajoutant un petit piment vert frais émincé.

HUILES PARFUMÉES

Une bonne huile de base et des ingrédients pleins de saveurs, c'est le secret des huiles aromatisées. Pour tous les jours, on apprécie les huiles à la mandarine, au basilic ou pimentées. Celles à la truffe, aux cépes, à la vanille ou au citron vert, plus typées, sont plutôt à employer dans les recettes de fêtes. Privilégiez la qualité plutôt que le prix, car les écarts de saveurs sont très nets.

chic la mer

Le meilleur de la mer s'invite
sur nos tables de gala
pour des entrées vite réalisées.
C'est Noël, on en profite !

LE GOÛT DU SOLEIL
La tomate séchée ou confite - c'est la même chose - est une spécialité du sud de l'Italie. Là-bas, les tomates sont séchées au soleil ardent de l'été. On peut alors les conserver dans de l'huile d'olive, ce qui les rend toutes moelleuses. Veillez à garder le flacon entamé au frais, et prélevez les pétales avec une fourchette propre pour ne pas contaminer le flacon et les garder sains.



À picorer ou à proposer sur
une salade de jeunes pousses.

Rattes aux **Saint-Jacques** et tomates confites

Pour 6 personnes

Prêt en 35 min

• 9 belles noix de Saint-Jacques
• 18 pétales de tomates confites
• 18 rattes • 18 tranches fines
de lard fumé • 200 g de crépine de
porc • 2 cuil. à soupe de graisse
de canard • 30 cl de bouillon
de volaille • gros sel, fleur de sel,
poivre moulu, piment d'Espelette.

**Pour la cuisson des pommes
de terre :** 2 feuilles de laurier
• 1 gousse d'ail • 2 cuil. à soupe
d'huile d'olive • sel, poivre.

1 Rincez et faites précuire les rattes
8 à 10 min à l'eau bouillante salée
avec les aromates. Fendez chacune
d'elles en deux dans l'épaisseur,
sans mélanger les moitiés.

2 Taillez les noix de Saint-Jacques
en deux dans l'épaisseur. Assai-
sonnez-les de fleur de sel, de poivre
et de piment. Coupez également les
tomates confites en deux.

3 Intercalez une demi-noix de Saint-
Jacques et deux morceaux de to-
mate entre deux moitiés de pomme
de terre. Entourez d'une tranche de
lard puis enfermez la ratte dans un

bout de crépine. Renouvelez l'opération
jusqu'à épuisement des ingrédients.

4 Dorez les rattes avec la graisse. Ver-
sez le bouillon, prolongez la cuisson
3 min en arrosant. Servez-les coupées
en deux, dans la longueur cette fois. Par-
semez de fleur de sel et nappez du jus.

Vin : anjou blanc.

Conseil/

Si elles doivent attendre
un peu, gardez les pommes
de terre dans le four tiède.



VOICI DES FLEURS

Les chefs utilisent des fleurs pour le décor, mais aussi pour leur goût subtil. La bourrache possède une saveur qui rappelle le concombre, la pensée se rapproche du jasmin, la capucine a un goût poivré. On peut aussi utiliser les fleurs des plantes aromatiques : ciboulette, thym ou romarin.

Des Saint-Jacques crues ?
Ne dites rien, laissez découvrir...

Fraîcheur de Saint-Jacques au lait de coco

Pour 4 personnes

Prêt en 25 min

• 16 belles noix de Saint-Jacques • 5 cl de lait de coco non sucré • 1 citron vert • 1 cuil. à café de coriandre ciselée • 1 carambole jaune ou verte • fleurs comestibles (pensée bourrache...) • sel fin et poivre du moulin.

sel et du poivre. Recouvrez de film alimentaire et placez au frais 15 min au minimum.

2 Présentez le tartare dans des coupelles. Décorez de quelques fleurs et de bâtonnets de carambole.

Vin : bellet blanc.

conseil

Choisissez des Saint-Jacques très fraîches chez le poissonnier, il vous les préparera. Et consommez-les le jour même.

1 Détaillez les noix de Saint-Jacques en très petits dés. Râpez le zeste du citron puis pressez-le. Mélangez les Saint-Jacques avec le zeste et le jus, ajoutez le lait de coco, la coriandre, du

Velouté de langoustines

Pour 6 personnes

Prêt en 40 min

• 1 kg de langoustines crues • 15 cl de cidre • 1 anis étoilé • 1 carotte • 4 échalotes • 1 blanc de poireau • 40 g de beurre • 4 cuil. à soupe de fumet de poisson déshydraté • 75 g de riz rond • 20 cl de crème liquide • 1 bouquet garni (thym, persil, laurier) • 1/2 citron • 1 granny smith • sel, poivre.

1 Diluez le fumet dans 1,5 l d'eau chaude et ajoutez l'anis. Pochez-y les langoustines 5 min à petite ébullition. Égouttez, gardez le bouillon et retirez l'anis. Décortiquez-les, coupez la chair en dés, sauf six pour le décor. Hachez grossièrement les carapaces.

2 Faites revenir la carotte, les échalotes et le poireau émincés dans le beurre avec les carapaces 5 min à feu vif. Mouillez avec le cidre et le fumet de langoustines. Ajoutez le riz, le bouquet garni, sel et poivre. Faites frémir 20 min.

3 Ôtez le bouquet garni, mixez. Tamisez à travers une passoire fine en pressant. Incorporez la crème et les langoustines en dés. Mixez à nouveau. Décorez des langoustines fendues dans la longueur, et parsemez de bâtonnets de pomme granny citronnés.

Vin : savennières blanc.

conseil

Un coup de mixeur plongeant avant de servir donnera de la légèreté.

LA BADIANE, QUELLE ÉTOILE !

Avec ses huit branches, l'anis étoilé est le fruit du badianier de Chine. Son goût anisé est un peu poivré. Importé dès la Renaissance en Europe, on l'utilise en infusion, dans l'anisette ou les pâtisseries. La cuisine orientale l'apprécie pour relever les viandes grasses et parfumer le thé.



Façon bisque de homard,
rafraîchie de pomme croquante.

Homard flambé au whisky

Pour 4 personnes

Prêt en 30 min

- 2 homards de 700 à 800 g crus
- 30 g de beurre • 5 cl de whisky
- 1 bouquet de fines herbes (cerfeuil, persil plat, aneth) • 15 cl de crème liquide • sel, poivre.

1 Séparez la queue de la tête des homards. Ouvrez les queues à l'aide de ciseaux et sortez la chair en un seul morceau. Taillez-la en médaillons. Prélevez la chair des pinces. Coupez les têtes en deux et réservez les parties crémeuses.

2 Faites fondre le beurre dans une poêle. Lorsqu'il est mousseux, laissez-y revenir la chair de homard 4 à 5 min (surtout pas davantage) en tournant très régulièrement les morceaux. Salez et poivrez. Éteignez le feu, versez le whisky et flambez.

3 Dès que les flammes sont éteintes, retirez la chair de homard de la poêle et répartissez-la sur quatre assiettes de service. Placez les parties crémeuses du homard dans le jus de cuisson, puis ajoutez la crème liquide et portez à ébullition tout en

remuant. Salez, poivrez. Versez la sauce sur les assiettes, décorez-les de fines herbes ciselées et servez sans attendre.

Vin : chablis grand cru.

conseil

Dans le coffre (la tête) du homard, on conserve tout ce qui est gris verdâtre et on jette ce qui est noir. Si le homard possède des œufs, on les ajoute aussi dans la sauce.

Le meilleur dans toute sa simplicité.

MON HOMARD & MOI

J'achète de préférence un homard vivant, bien lourd et en pleine forme. Pour l'endormir, placez-le au congélateur 15 min. Puis, deux solutions : l'ébouillanter 1 min ou piquer un grand couteau entre les yeux, d'un coup. Coupez alors la queue et, côté "ventre", ouvrez les anneaux aux ciseaux de haut en bas. Écartez la carapace et sortez la chair. Cassez les pinces au marteau pour dégager la chair.

Top nouveau



COUP DE CŒUR

TRÉSOR GOURMAND

CE DESSERT MÉRITE SON NOM. Sous le chocolat noir velouté se cachent un biscuit à l'amande et à la vanille, un croustillant aux fruits secs, un crémeux au whisky et une mousse au chocolat noir. Pâtissière et non glacée (bien qu'elle soit surgelée), cette bûche est à laisser décongeler 8 h au frais.

- Trésor chocolat noir, Brossard-Lenôtre, 8,25 €/380 g, 6/8 pers., en GMS.

Éloge du canard

Un mélange de farce au magret et inclusions de foie gras dans ce rôti de canard désossé qui régale quatre bons gourmands. Un délice avec des pommes de terre grenailles ou une purée de céleri.

- Rôti de canard, farce au foie gras, Montfort, 15 à 19 €, 700/800 g, en grandes surfaces.



Gouté en décembre



Trio magique

Saveur des réveillons, la châtaigne cuisinée ici aux petits oignons est surmontée d'un lit d'écrasé de topinambours parsemé de noisettes grillées. Une alliance qui plaît autant aux volailles qu'aux poissons.

- Parmentier de topinambour et châtaigne, 2,95 €/2 x 100 g, Picard.



Le bio du mois

Beau chapon

Élevé en plein air et alimenté selon le mode biologique pendant 150 jours, ce chapon à chair délicate et ferme nécessite une cuisson un peu plus longue. Mais quel plaisir gustatif à l'arrivée !

- Chapon de poulet fermier, 14,80 € env./3 kg, Carrefour (rayon frais).



Tartines chic

En minicoupelles de porcelaine, trois crèmes fraîches aux champignons : truffes pour le saumon ou les Saint-Jacques, cèpes pour les viandes, morilles pour les fruits de mer ou les pâtes fraîches.

- Excellence, Isigny Ste-Mère, 4,90 €/75 g, en GMS.



Apéro ambiance design

24 sandwiches bâtonnets pour jouer au pain surprise revisité. En quatre versions : saumon-agrumes confits pour le blanc, poulet-kebab pour le violet, chèvre-fruits secs pour le rose, tzaziki-menthe douce pour le vert.

- Sticks surprise, 10,95 €/220 g, Thiriet.



Petit luxe

Délicatement posée sur des toasts tièdes, la texture soyeuse de ce tarama d'œufs de cabillaud fumés, ponctué de 5 % de vraies graines de caviar d'esturgeon, donne un bel éclat aux apéritifs.

- Tarama au caviar, 4,95 €/100 g, Monoprix Gourmet.



Top malin

Jeu de formes

Découpées dans des filets de saumon fumé norvégien, de belles tranches rondes, émincées ou très longues, qui s'adaptent à toutes les formes de canapés et font merveille dans les salades raffinées.

- Labeyrie, 3,50 € en 80 g rondes, 90 g longues et 100 g émincées, en GMS.



L'IDÉE CUISINE ACTUELLE Les rondes sont dédiées aux miniflans, les longues permettent de réaliser millefeuilles ou terrines et les émincées sont les plus faciles à piquer en accordéon sur des brochettes apéritives.

Patiencez.

Mais pas longtemps.

*Sachez juste que le Comté passe
4 à 24 mois en cave d'affinage
sur des planches d'épicéa où
il est patiemment salé, tourné,
frotté, retourné...*



*Il est temps de savourer
le Comté.*

www.comte.com



Top gourmet

Sauces tradition

En boîte, bocal, voire sachet, les sauces classiques du répertoire sont à portée de casserole. Gain de temps et saveurs authentiques au programme.

Périgueux

A base de porto, fond de veau, jus et brisures de truffe, onctueuse, elle développe un goût de truffe prononcé.
AVEC : tournedos Rossini, poisson blanc.
• Sauce Périgueux aux truffes, 12 €, 200 g. Maison de la truffe.



Façon bisque

Sauce onctueuse à base de fumet de poisson et de crème. Sa saveur fine est due à 5,3 % de homard bleu, safran, vin blanc et cognac.
AVEC : gratins de la mer, soufflés, poissons nobles (turbot, sandre).
• Sauce bisque au homard bleu, 4,50 €, 200 g. Albert Menès, en GMS.

Au foie gras

Veloutée, goût riche dû à 15 % de foie gras de canard. Vermouth, porto, crème fraîche et morilles complètent ce tableau gourmand.
AVEC : suprêmes de volailles, tagliatelles fraîches.
• Sauce au foie gras, 3,90 €, 110 g. Comtesse du Barry.



Grand veneur

Surgelée, mijotée avec du fumet de légumes et de gibier, du Noilly Prat, des échalotes et une touche de gelée de groseille qui justifie toute son authenticité.
AVEC : gibiers, gigot d'agneau.
• Sauce Grand Veneur, 3,95 €, 400 g. Thiriet.

Nantua

Comme il se doit, cette version fraîche contient du fumet et des queues d'écrevisses, outre la base avec crème, beurre, vin blanc et tomate.
AVEC : quenelles, poissons de rivière, gratin de crustacés.
• Sauce Nantua, 3,05 €, 250 g. Giraudet, en GMS.



En douceur...

Comme celles que l'on prépare soi-même, ces sauces sont fragiles et demandent à être réchauffées très doucement. Pas au micro-ondes mais à la casserole, ou pour les sauces fraîches, au bain-marie. Surtout ne pas les porter à ébullition ce qui les ferait tourner. Celles en conserve sont les moins fragiles puisqu'elles ont déjà subi une haute température pendant la stérilisation.



Hollandaise

A conserver au froid, cette version fraîche est raffinée. Ses principaux composants, beurre, jaune d'œuf, citron, suivent la recette de base.
AVEC : asperges, poissons fins.
• Sauce hollandaise, 3,40 €, 200 g. J.C. David. Dans les poissonneries.



**Conserver 100%
de leur confort,
en réduisant jusqu'à 75%*
leur consommation,
ce n'est pas un rêve,
c'est leur choix.**



Ils ont choisi le gaz naturel.

* En optant pour une maison Basse Consommation équipée au gaz naturel, leur consommation d'énergie est inférieure ou égale à 50 kWh/m² par an (source Ademe), alors que celle d'une maison respectant la réglementation thermique en vigueur est en moyenne entre 120 et 220 kWh/m² par an (source Ademe). Et en plus, ils bénéficient du confort du gaz naturel.

Pour en savoir plus :

www.reduire-ma-consommation-denergie.com

REDÉCOUVRONS L'ÉNERGIE



Gaz de France
Dolcevit

Une marque

GDF SUEZ

MENU DES AMIS

*Veau farci au foie gras,
salade d'artichaut*

Le 25 on



Ananas mariné à la mandarine

Prêt en 25 min - Pour 6 personnes

La veille, pelez 1 gros ananas mûr, taillez-le en très fines tranches. Dans une casserole, faites réduire 10 min le jus de 10 mandarines avec 2 cuil. à soupe de miel, 1 gousse de vanille fendue, 1 bâton de cannelle et 1 cuil. à soupe de gingembre frais pelé et haché. Versez sur l'ananas, réfrigérez 6 h. Parsemez d'amandes dorées à l'huile d'olive puis concassées et de coriandre givrée au sucre.



Au choix

Salé

*Terrine truffée d'asperges
et œufs de caille*

*Veau farci au foie
gras, salade d'artichaut*

Œufs pochés béne dictine

*Galettes de pommes
de terre au fromage
frais à la truffe*

Sucré

*Smoothie champ'
orange-pêches-amandes*

Vrai chocolat mousseux

*Ananas mariné à la
mandarine*

Fondant poire-chocolat

Sapin d'épices

Confiture de kumquats

Le Père Noël est passé... On ouvre les cadeaux autour d'un petit déjeuner tardif mais festif!

brunche

Paul se prend pour le roi de la fête. Le brunch, il en raffole.



Vrai chocolat moussoux

Prêt en 20 min

Pour 6 personnes

Hachez 200 g de chocolat noir et faites-le fondre au bain-marie. Portez à ébullition 40 cl de lait et 20 cl de crème avec 1 bâton de cannelle et 2 étoiles d'anis étoilé. Versez sur le chocolat en fouettant. Laissez épaissir 15 min sur feu doux en remuant et fouettez.

TELEMENT GOURMAND, CE BRUNCH...

Galettes de pommes de terre au fromage frais à la truffe



Ambiance
blanche et rouge. Pour fêter le Père Noël, on dresse la table comme pour un déjeuner, les tasses en plus.

RECETTES PAGES SUIVANTES ►

MENU DES AMIS

Ces lutins s'occupent de la déco. Laissez-les faire également les marque-places avec le nom des invités.



Smoothie champ' orange-pêches-amandes

Prêt en 10 min - Pour 6 verres

Mixez 1 sachet (env. 500 g) d'oreillons de pêches encore surgelées avec 50 cl de jus d'orange frais et 6 cuil. à soupe de purée d'amandes (magasins bio). Complétez ou non de champagne frais et versez dans des flûtes.

... ON EN FAIT UN VRAI DÉJEUNER !

Fondant
poire-chocolat

Terrine truffée
d'asperges
et œufs de caille



Sapin
d'épices



Confiture de
kumquats



Œufs pochés
bénédictine

Prêt en 15 min - Pour 6

Pochez 6 œufs à l'eau bouillante vinaigrée 3 min. Égouttez. Rincez le bol du mixeur à l'eau bouillante, versez-y 3 jaunes d'œufs, 2 cuil. à soupe d'eau bouillante et 1 cuil. à soupe de jus de citron, sel et poivre. Mixez longuement et ajoutez 200 g de beurre fondu tiède tout en mixant. Toastez 6 moitiés de petits pains individuels aux céréales. Posez sur chacune un peu de roquette, 3 tranches de magret fumé et 1 œuf poché égoutté. Nappez de sauce, posez le chapeau en équilibre à côté et servez vite.



MENU DES AMIS

On s'organise

Réaliser les achats pour le menu 24 h à l'avance.

Penser aux viennoiseries, pain et confitures.

Dresser la table la veille, protégée par un drap.

Déposer les plats sur un buffet à part, chacun se servira à son rythme.

Centraliser les boissons sur une seconde table.

Sapin d'épices



Prêt en 1 h - Pour 6

Préchauffez le four sur th. 6 (180 °C). Fouettez 6 jaunes d'œufs avec 300 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez 200 g de farine et 250 g de beurre fondu. Ajoutez 80 g de cerneaux de noix concassés, 2 cuil. à soupe d'épices à pain d'épice et le zeste râpé d'1 orange. Incorporez peu à peu 6 blancs d'œufs fouettés en neige ferme et versez la pâte dans deux moules ronds de Ø 30 cm, beurrés et farinés. Enfournes pour 35-40 min. Laissez refroidir puis démoulez. À l'aide d'emporte-pièces, découpez les gâteaux en 5 étoiles de tailles décroissantes. Poudrez-les de 3 cuil. à soupe de sucre glace, puis superposez-les.

Terrine truffée d'asperges et œufs de caille

■ Préparation : 20 min

■ Réfrigération : 12 h

■ Cuisson : 10 min

Pour 6 personnes

• 1 boîte de pelures de truffes • 600 g d'asperges vertes • 1 bouquet de fines herbes • 6 œufs de caille durs • 70 cl de bouillon de pot-au-feu dégraissé et filtré • 12 g de gélatine en feuilles • 1 orange • 25 cl de crème liquide • baies roses, sel, poivre.

1 Placez la gélatine dans un bol d'eau froide 10 min. Faites doucement chauffer le bouillon. Prélevez deux louches, ajoutez la gélatine essorée en remuant, le jus de la boîte de truffes puis le reste de bouillon tiède. Laissez épaissir légèrement.

2 Éliminez le talon dur des asperges, nettoyez-les et laissez-les cuire à l'eau bouillante salée, juste tendres, 10-12 min, puis rafraîchissez et égouttez. Écalez

les œufs et coupez-les en deux. Ciselez les herbes.

3 Dans une terrine, étalez par couches les asperges, les demi-œufs, des fines herbes, une cuillerée à café de baies roses et les pelures de truffes. Versez la gelée encore liquide à mesure et laissez raffermir au frais entre chaque couche. Placez au frais 12 h. Le jour même, fouettez la crème,

ajoutez le zeste râpé et deux cuillerées de jus d'orange, sel, poivre, baies roses et fines herbes. Servez la sauce avec la terrine démoulée.

Conseil

Réalisez un vrai pot-au-feu avant les fêtes, filtrez le bouillon puis congelez-le. Ou utilisez le très bon bouillon de bœuf à infuser Ariake (grandes surfaces).



Veau farci au foie gras, salade d'artichaut

■ Préparation : 20 min

■ Réfrigération : 6 h

■ Cuisson : 1 h 40

Pour 6 personnes

• 1,5 kg de longe de veau désossée à farcir • 150 g de foie gras cru • 300 g de farce fine de volaille • 1 bouquet d'herbe • 2 cuil. à s. de cranberries séchées • 80 g de noixettes • 1 œuf • 2 cuil. d'huile • 30 g de beurre • 300 g de fonds d'artichauts surgelés • 3 pommes granny-smith • 1 citron • 1 sachet de mesclun • 2 cuil. à s. de vinaigre de cidre • 6 cuil. d'huile de noix • sel, poivre.

1 Mélangez la farce, l'œuf, le foie coupé en dés, les noixettes, les cranberries et les herbes hachées, assaisonnez. Étalez le rôti, salez, poivrez, posez la farce au milieu, refermez et ficelez.

2 Allumez le four sur th. 4 (120 °C). Poêlez 10 min le rôti à l'huile puis posez-le dans un plat, parsemez-le de copeaux de beurre et enfournez pour 1 h 30. Laissez refroidir puis réfrigérez.

3 Cuisez les artichauts à l'eau bouillante citronnée et salée. Égouttez, coupez-les en lunes. Coupez les pommes en fins bâtonnets, citronnez-les. Mélangez avec le mesclun et assaisonnez de vinaigre, huile, sel, poivre. Tranchez le veau et présentez avec la salade.



Conseil On trouve dans le commerce des chutneys de mangue à servir avec les volailles, viandes froides ou rôtis. Délicieux avec le veau.

Cuisine Actuelle.fr

Le foie gras, grand classique, permet de réaliser plein de recettes festives. Retrouvez-les rubrique Dossiers gourmands / Tendance cuisine sur www.cuisineactuelle.fr



Fondant...
Gourmand...
Croustillant...

**Tipiak met en fête la Saint-Jacques*
pour l'apéritif !**



Les Mini croustillants Saint-Jacques*
vous offrent le plaisir :

d'une noix de Saint-Jacques **fondante***

*d'une sauce **gourmande** au beurre persillé*

*d'une bouchée feuilletée **croustillante***

...en seulement 8 minutes au four traditionnel !



An rayon Surgelé

*...ou au rayon
Frais libre service !*



MENU DES AMIS

Fondant poire-chocolat

■ **Préparation** : 40 min

■ **Réfrigération** : 12 h

■ **Cuisson** : 25 min

Pour 6 personnes

● 25 g de farine ● 25 g de cacao en poudre

● 20 g de fécule ● 6 œufs

● 100 g de sucre en poudre ● 50 g de beurre

Ganache : ● 250 g de chocolat noir amer

● 30 g de cerneaux de noix ● 2 cuil. à soupe de sucre

● 25 cl de crème liquide ● 60 g de beurre

● 3 poires ● 1/2 jus de citron ● 10 cl de whisky.

1 Préchauffez le four à th. 6 (180 °C). Tamisez la farine, la fécule et le cacao. Fouettez les jaunes d'œufs et 60 g de sucre. Battez les blancs d'œufs en neige en ajoutant 40 g de sucre à la fin. Incorporez-en un tiers aux jaunes, puis le beurre fondu, le mélange tamisé et pour finir le reste de neige. Versez dans un moule rond antiadhésif. Enfouez 20 à 25 min et laissez refroidir.

2 Caramélisez les noix à la poêle avec le sucre et une cuillerée à café d'eau. Ajoutez une noix de beurre, versez sur une plaque. Portez la crème à ébullition et

versez sur le chocolat haché dans un saladier, en mélangeant. Incorporez le beurre en dés. Pelez, épépinez et coupez les poires en lamelles. Mélangez-les avec le jus de citron et l'alcool.

3 Coupez le biscuit en deux disques. Déposez-en un dans un cercle à pâtisserie haut. Disposez les poires en rosace avec la moitié de leur jus. Nappez d'un tiers de ganache et des noix concassées. Posez le second biscuit imbibé du reste de jus des poires puis couvrez du reste de ganache. Lissez à la spatule. Réfrigérez 12 h. Retirez le cercle et décorez.



Conseil Décorez le gâteau de feuilles d'or alimentaire, à dénicher en épicerie fine ou sur Internet (site meilleur du chef).

Confiture de kumquats à la confiture de lait

2-3 jours à l'avance - Pour 2 pots

Lavez, coupez 24 kumquats et 2 oranges en tranches fines. Pesez-les et mettez-les dans un récipient avec trois fois leur poids en eau. Réservez 12 h. Versez dans une casserole et cuisez à feu doux jusqu'à ce que les fruits soient tendres. Pesez et versez leur poids en sucre dans la casserole avec le jus d'1 citron. Cuisez 15 min. Ajoutez 120 g de confiture de lait, mélangez, donnez un bouillon. Versez en pots, fermez vite.



CÔTÉ BOISSON

On s'offre du cidre rosé, doux mais pas sucré. Celui-ci, par exemple, acidulé, élaboré en Normandie avec des pommes Rouge Délice à chair... rouge ! Peu alcoolisé mais très fruité, c'est le compagnon du brunch. Prévoyez également des boissons chaudes comme café et thé, des jus de fruits frais et de l'eau pétillante. Écusson Rosé Intense, 3,30 € env., en grande distribution.

prismaSHOP
Abonnements magazines
et plus encore...

La boutique officielle de **Cuisine Actuelle**

Abonnez-vous en ligne et profitez de nos offres les moins chères !



www.prismashop.cuisineactuelle.fr

Galettes de pommes de terre au fromage frais à la truffe

Prêt en 25 min

Pour 6 personnes

Fouettez 250 g de brousse avec 250 g de faisselle égouttée. Ajoutez 1 petite boîte de pelures de truffes et le jus, du sel, du poivre. Pelez 400 g de pommes de terre. Râpez-les, épongez et mélangez avec 2 œufs et 1 jaune, 160 g de crème épaisse, sel et poivre. Faites fondre 10 g de beurre dans une petite poêle bien chaude et versez une louche de pâte. Dorez 5 min, recommencez cette opération jusqu'à épuisement de la pâte. Présentez accompagné du fromage parsemé de cerfeuil.





Délicieuses...
Authentiques...



Les Sauces Tipiak
mettent vos plats en fête !

✓ *Des ingrédients simples* cuisinés sans conservateurs ajoutés,
sans colorants ni arômes artificiels

✓ *Très pratique* à réchauffer en moins de 5 minutes

AU
RAYON
SURGELÉ



Tipiak, tout est dans la recette

Autour du vin

Bulles, le plaisir à prix doux

GRANDES TABLEES

ET SOIRÉE DE COPAINS

Très abordables, les crémants et autres mousseux font de jolis accords avec la cuisine contemporaine et internationale. Succès garanti de 7 à 15 €.

1. DÎNER RAFFINÉ

Associant chardonnay et pinot noir, ce crémant de Bourgogne possède un nez floral avec des notes de grillé, une bouche ample et franche et une finale longue. Sur un dîner de Saint-Jacques, poularde aux morilles et dessert aux fruits.

• L'Aurore Prestige 2008, cave de Lugny, grandes surfaces.

2. AU DESSERT

Un asti spumante bien sympathique, doux et mousseux, peu chargé en alcool (7°) et fruité. Tiré du muscat, il offre des arômes de fleurs blanches et de raisin bien mûr. À servir très frais sur un assortiment de desserts et sorbets.

• Asti Sant'Orsola, Club français du vin.

3. À L'APÉRITIF

Un crémant 100 % pinot noir, avec une jolie robe rose, un nez de petits fruits rouges dominé par la groseille et la framboise, et une bouche croquante et vive. À l'apéritif avec des lichettes de jambon cru et

des mini-gougères ou sur un vacherin aux fraises.

• Crémant de Bourgogne rosé brut, Voarick, Picard Vins & spiritueux, cavistes.

4. POUR UN BUFFET

Une cuvée bio tirée en majorité du chenin. Robe dorée, bulle fine et vive, arôme de poire, pomme, fleurs blanches et miel avec une note mentholée, bouche longue. Sur un buffet en vert et blanc de terrines et carpaccio de poissons et légumes.

• Ackerman, crémant de Loire bio, Ackerman.

5. AVEC LA VOLAILLE

Rare mousseux tiré du pineau d'Aunis, cépage original de la Loire. Très sec, sans ajout de liqueur, avec des arômes poivrés bien marqués sur fond de grenadine et fruits rouges. Élégantes bulles fines. À l'apéritif, sur des terrines et des volailles froides.

• Bulle d'O, Château de Bois-Brinçon, domaine et cavistes.

6. AVEC LES SAVEURS DE LA MER

Le pétillant est une tradition de l'appellation Saint-Péray. Tiré de

la marsanne, avec une seconde fermentation en bouteille, c'est un vin brut, délicat et harmonieux, fruité et frais avec une légère pointe d'amertume en finale. Sur un buffet de verrines marines.

• Les Bulles d'Alain, Alain Voge.

7. AVEC LE FOIE GRAS

Faite avec des raisins triés sur le volet, une cuvée de clairette de Die élégante, complexe et structurée. De jolis arômes de tilleul et de fruits exotiques et une bouche longue, bien équilibrée. Avec un foie gras, un dessert aux fruits ou une galette des Rois.

• Icône, Jaillance, cavistes.





SOIRÉE PLUS INTIME, CHAMPAGNE !

Blanc ou rosé, brut ou même extra-brut, le champagne se plie à toutes les occasions. Parfait à l'apéritif, il fait aussi merveille sur un buffet et un repas raffiné. Nos coups de cœur de 20 à 30 €.

1. AVEC LES FRUITS DE MER

Huitres, saumon et autres fruits de mer réclament ce champagne extra-brut à la bulle vive, au nez de brioche grillée avec des notes florales et à la bouche souple.

- Gonet, extra-brut, cavistes.

2. DÎNER TERROIR

Un champagne brut, charpenté, fruité et rond, équilibré et mûr, aux arômes intenses de fruits blancs cuits relevés d'une pointe de tabac. Sur un dîner à l'accent rustique avec terrine de gibier et chapon aux légumes racines.

- Veuve Devaux, blanc de noirs, Monoprix.

3. REPAS TRADITIONNEL

Un champagne millésimé élégant et puissant aux arômes de fruits blancs et à la bouche légèrement épicée, intense et structurée. Pour un apéritif ou un dîner avec terrine au foie gras, volaille aux morilles et bûche à la vanille et aux pommes caramélisées.

- Nicolas Feuillatte, Millésime 2004, Cora.

4. APÉRITIF RAFFINÉ

Une cuvée intense et élégante aux arômes de fleurs blanches et d'agrumes. Sur des toasts, mini soufflé à la truffe, tartare de bar...

- Lenoble, L'Épurée, grand cru blanc de blancs, cavistes.

5. EN TÊTE-À-TÊTE

La couleur du bonheur sur des gambas et autres bouchées roses. Une demi-bouteille d'un champagne aérien à la robe saumonée, à la bulle fine et persistante et au joli nez de fruits rouges et de brioche grillée.

- Vranken, Demoiselle rosé, Nicolas.

6. PETITE TABLÉE CHIC

Toasts au foie gras, turbot aux girolles, brie aux truffes... Un menu raffiné à accompagner d'un champagne brut au nez de fleurs blanches et note de zeste, à la mousse fine et onctueuse et à la bouche équilibrée et longue.

- Delamotte, brut, cavistes.

Offre spéciale

MENU IODÉ

Située en grand cru, à Chouilly, cette maison élabore le champagne de chefs étoilés dont Guy Savoy et Alain Dutournier. Ce pur chardonnay possède une bulle vive, un nez frais sur les agrumes et une bouche acidulée. Sur un repas marin avec salade de crustacés, plat de saumon...

- Champagne R & L Legras, blanc de blancs.

Offre spécial lecteurs :
120 € la caisse de
6 bouteilles franco en
France métropolitaine
jusqu'au 20/12/2010.



110 bonnes raisons
d'être inspiré pour Noël !

EN KIOSQUE
LE 2 NOVEMBRE



Cuisine Actuelle hors-série. Un numéro tous les 2 mois : collectionnez-les !

Côté déco

LE PLATEAU MAGIQUE

★ Choisissez un cadre pour photo en bois. Retirez le verre, le carton et la feuille de papier. Peignez le cadre de la couleur de votre choix.

★ Vissez un bouton de placard à chaque coin et des poignées de part et d'autre du cadre. Remplacez le verre, disposez un assortiment de bougies sur le plateau.



Les cadeaux gourmands

Offrez vite ces délices enrubannés. Entre confit maison et cake aux pralines, il y en aura pour tous les gourmets très très sages.

(SOPHIE CUISINE)

Bocaux de de canard

*Un peu de temps
consacré au plaisir
de cuisiner...
et vos amis vont
se régaler !*



6

Décorez le bocal
de romarin, de thym
et d'un ruban. Glissez-le dans
un panier de pommes de terre.



Pour 6 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 15 min

- 36 huîtres creuses
- 4 blancs de poireaux
- 1 citron
- 15 cl de crème liquide
- 20 g de beurre
- sel, poivre.

Huîtres chaudes aux poireaux

- 1 Nettoyez les poireaux et émincez-les. Faites-les fondre 15 min dans une sauteuse, avec le beurre chaud. Salez, poivrez. Prélevez le zeste du citron et émincez-le. Ebouillantez et égouttez-le. Ouvrez les huîtres. Jetez la première eau et détachez les mollusques de la coquille.
- 2 Préchauffez le four à th. 7 (210 °C). Ajoutez la crème aux poireaux et cuisez encore 2 min. Versez sur les huîtres et glissez au four 2 min. Servez chaud, décoré des zestes.

Plus pratique

Calez les huîtres dans un plat, sur du gros sel, pour éviter qu'elles se renversent pendant la cuisson. Utilisez ce sel pour les assiettes.

Le vin : reuilly blanc.



Pour 6 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 5 min

- 36 huîtres creuses
- 6 tranches fines de jambon de Bayonne
- piment d'Espelette.

Brochettes d'huîtres

- 1 Ouvrez les huîtres et détachez le chair. Égouttez-les et filtrez le jus. Versez la chair et l'eau dans une casserole, puis faites frémir pendant 30 secondes. Égouttez.
- 2 Découpez le jambon en trente lanières. Enroulez chaque huître dans une lanière et faites des brochettes de trois huîtres. Rangez-les dans un plat et placez-les 2-3 min sous le grill du four chaud. Saupoudrez de piment et servez vite.

Plus pratique

Si lorsque vous ouvrez les huîtres vous produisez des petits éclats de coquilles, passez très vite les mollusques sous l'eau fraîche.

Le vin : graves blanc.



Pour 6 personnes
Préparation : 20 min
Marinade : 2 h
Cuisson : 10 min

- 4 escalopes de foie gras cru (env. 400 g)
- 7 poires
- 1 cuil. à soupe de jus de citron
- 40 g de noixettes décortiquées et hachées
- 80 g de farine
- 60 g de beurre froid
- 5 cl d'eau-de-vie de poire
- sel, poivre.

Foie gras en crumble de poires

- 1 Faites mariner 2 h avec l'alcool les escalopes salées et poivrées. Mélangez la farine, une pincée de sel, les noixettes et le beurre en dés en sable grossier, du bout des doigts.
- 2 Pelez, épépinez, coupez les poires en dés. Faites-les cuire 5-7 min dans une casserole avec le jus de citron, pour les rendre tendres. Posez six cercles sur une plaque et placez les escalopes retallées et leurs chutes. Répartissez-y les poires en tassant légèrement, puis couvrez de miettes de crumble.
- 3 Enfournez 3-4 min sous le grill bien chaud. Servez chaud, avec une salade de pousses d'épinards.

Plus pratique

Faites les préparations la veille (marinade, cuisson des poires et pâte à crumble). Réservez au frais et assemblez le jour même.

Le vin : gewurztraminer.



Pour 6 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 10 min

- 300 g de foie gras mi-cuit
- 600 g de haricots verts
- 12 champignons de Paris
- 80 g de mâche prête à l'emploi
- 1/2 citron
- 2 cuil. à soupe de vinaigre de xérès
- 6 cuil. à s. d'huile de pistache (en épicerie fines ou magasins bio)
- sel, poivre.

Méli-mélo de foie gras aux haricots verts

- 1 Équeutez les haricots et cuisez-les 7-8 min dans de l'eau bouillante salée. Rafraîchissez et égouttez. Mélangez vinaigre, huile, sel et poivre. Assaisonnez-en les haricots.
- 2 Nettoyez les champignons, équeutez-les et citronnez-les. Coupez le foie bien froid en lamelles. Mélangez les haricots verts avec les champignons et la mâche. Répartissez dans des assiettes avec le foie gras. Poivrez et servez.

Plus saveur

Parsemez de 30 g de pistaches ou de noixettes décortiquées et concassées. Vous aurez une jolie déco et un agréable croquant.

Le vin : jurançon.

FACILE



Pour 8 personnes
Préparation : 35 min
Cuisson : 15 min

- 36 huîtres creuses
- 150 g de crème fraîche épaisse
- 40 cl de crémant
- 3 œufs
- 1 dose de safran
- gros sel, poivre.

Huîtres au sabayon safrané

- 1 Ouvrez les huîtres et jetez leur eau. Patientez 10 min. Portez à ébullition à feu vif leur nouvelle eau filtrée, avec le crémant. Pochez-y les huîtres 8 sec., égouttez, placez-en une dans chaque coquille rincée.
- 2 Faites bouillir et réduire de deux tiers la cuisson des huîtres avec le safran et liez au fouet sur feu doux avec les jaunes d'œufs délayés dans la crème. Poivrez, mixez. Placez les coquilles sur un lit de gros sel sur la plaque du four. Nappez de sauce mousseuse et enfournez 30 sec. sous le gril. Servez sur des plats couverts de gros sel.

Plus facile

Pour les ouvrir, glissez les huîtres dans le four th. 3-4 (100 °C) : vous les décoquillerez facilement.

Le vin : crémant du Jura.

TRADITION



Pour 4 personnes
Préparation : 30 min
Réfrigération : 2 h
Cuisson : 10 min

- 36 huîtres creuses
- 6 fruits de la passion
- 12 brins de cerfeuil
- 2 feuilles de gélatine (env. 4 g)
- 1 cuil. à café de baies roses concassées
- gros sel.

Huîtres aux fruits de la passion

- 1 Placez la gélatine dans de l'eau froide. Ouvrez les huîtres, récupérez la première eau dans une casserole et la seconde eau qui se reforme. Versez les huîtres dans un bol. Posez les coquilles lavées sur des plats couverts de gros sel.
- 2 Ouvrez les fruits de la passion et gardez les graines. Faites bouillir l'eau des huîtres, plongez-y les huîtres, cuisez 20 sec. Égouttez. Versez 15 cl d'eau et les baies roses. Laissez frémir 3-4 min à couvert.
- 3 Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée et les graines des fruits de la passion. Placez les huîtres dans leur coquille. Nappez de gelée tiède, décorez de pluches de cerfeuil. Réfrigérez les plats 2 h et servez.

Plus pratique

Remplacez la gélatine par 1/2 cuil. à café d'agar-agar en poudre que vous aurez fait bouillir pendant 2 min avec le jus des huîtres.

Le vin : sauvignon.



Pour 6 personnes
Préparation : 25 min
Cuisson : 15 min

- 12 escalopes de foie gras cru
- 8 pommes reinettes
- 50 g de noisettes hachées
- 15 cl de porto rouge
- 20 g de beurre
- 25 g de cassonade
- sel, poivre.

Poêlée de foie gras aux pommes

- 1 Salez et poivrez les escalopes des deux côtés. Passez-les dans les noisettes en pressant bien. Réfrigérez. Lavez les pommes, coupez en six et épépinez-les. Poêlez-les dans le beurre en les poudrant de cassonade et faites caraméliser.
- 2 Chauffez une grande poêle sans matière grasse. Dès qu'elle fume, saisissez la moitié des escalopes 20 sec. de chaque côté. Posez-les sur les assiettes à l'aide d'une spatule. Poêlez le reste. Videz le gras, ajoutez le porto et faites réduire pendant 1 min. Disposez les pommes et un filet de sauce. Servez.

Plus pratique

En entrée, prévoir deux escalopes de 40 g chacune (comptez une de plus pour un plat) et poêlez-les aussitôt sorties du réfrigérateur.

Le vin : coteaux-du-layon.



Pour 6 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 30 min
Réfrigération : 4 jours

- 1 foie gras cru de canard d'env. 700 g
- 1/2 pot de confiture de figues
- 10 cl d'eau-de-vie de figues ou de cognac
- 1 cuil. à s. de sel
- 1 cuil. à café de poivre du moulin
- 1 pincée de 4-épices.

Terrine de foie gras aux figues

- 1 Quatre jours avant, écartez bien les lobes pour les séparer et retirez les veines en les tirant doucement. Mélangez sel, poivre et les épices, puis assaisonnez-en le foie. Arrosez-le de l'alcool, couvrez, réfrigérez 12 h en le retournant souvent.
- 2 Le jour même, préchauffez le four à th. 5 (150 °C). Tassez la moitié du foie égoutté dans la terrine. Couvrez de confiture de figues et du reste de foie. Cuisez 30 min au bain-marie. Laissez reposer pendant 1 h et réfrigérez trois jours. Démoulez et servez froid, décoré de figues et de fleurs fraîches.

Plus pratique

À l'aide d'un poids, lestez le foie tiède avec une planchette couverte de film étirable aux dimensions intérieures de la terrine. Retirez après 1 h. Couvrez et réfrigérez.

Le vin : sauternes.



Pour 8 personnes
Préparation : 25 min
Cuisson : 40 min

- 1,2 kg de filet de biche
- 2 tranches de jambon cru
- 900 g de patates douces
- 50 g de noix
- 2 c. à soupe de chapelure
- 2 c. à soupe de moutarde
- 15 cl de bouillon de volaille
- 15 cl de crème liquide
- 80 g de beurre
- 3 clous de girofle pilés, 1 cuil. à café de cannelle en poudre.

Filet de biche en croûte aux noix

- 1 Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Mixez les noix avec le jambon, la chapelure, 50 g de beurre et la moutarde. Salez, poivrez et enduisez-en le filet de biche. Posez-le dans un plat à rôtir et faites cuire 30 min. Laissez reposer 10 min sous du papier d'aluminium.
- 2 Pelez les patates douces et coupez-les en morceaux. Faites-les cuire dans une cocotte à couvert dans la crème, les épices, du sel et du poivre. Mixez avec 30 g de beurre, puis réservez au chaud.
- 3 Versez le bouillon de volaille dans le plat et faites-le réduire 3 min sur feu vif. Ajoutez le jus rendu par la viande. Tranchez-la et servez-la aussitôt avec la purée et le jus.

Plus pratique

Laissez durcir la préparation aux noix 15-20 min au réfrigérateur avant d'en badigeonner le filet.

Le vin : chinon.



Pour 8 personnes
Préparation : 40 min
Marinade : 12 h
Cuisson : 40 min

- 1,2 kg de rôti de cerf dans le filet
- 150 g de cocktail de fruits rouges surgelés
- 3 figues fraîches
- 2 échalotes
- 50 cl de vin rouge
- 5 cl de cognac
- 2 cuil. à soupe de gelée de groseille
- 50 g de beurre
- 1 écorce d'orange bio
- 10 grains de poivre concassés
- sel, poivre.

INVITER

Cerf rôti aux fruits rouges

- 1 La veille, faites mariner le rôti de cerf avec le vin, le cognac, les échalotes pelées et émincées, l'écorce d'orange et le poivre. Le jour même, épongez-le. Faites bouillir et réduire la marinade à moitié dans une casserole. Filtrée, la. Chauffez le four th. 7 (210 °C).
- 2 Enduisez le rôti de 50 g de beurre, salez, poivrez. Cuisez 30 min au four dans un plat. Faites reposer 10 min au chaud. Versez dans le plat la marinade réduite, la gelée de groseille, le jus rendu par la viande, les fruits rouges, sel, poivre. Portez à ébullition 5 min. Tranchez le rôti et servez avec la sauce et les figues coupées en quatre.

Plus pratique

Faites mariner la viande au frais dans un sac à congélation à glissement, et retournez-le souvent.

Le vin : bourgogne rouge.



Pour 8 personnes
Préparation : 25 min
Cuisson : 15 min
Réfrigération : 3 h

- 250 g de crème de marrons
- 15 marrons glacés
- 75 g de farine
- 170 g de sucre
- 4 œufs
- 200 g de beurre
- 5 cl de whisky ou de rhum
- 4 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 cuil. à soupe de cacao amer.

Bûche aux marrons

- 1 Fouettez les jaunes d'œufs avec 100 g de sucre. Mélangez avec la farine et incorporez les blancs d'œufs battus en neige ferme. Étalez la pâte sur la plaque couverte de papier cuisson. Enfourez pour 10 min sur th. 7-8 (220 °C).
- 2 Faites bouillir 5 cl d'eau et 70 g de sucre. Hors du feu, versez l'alcool. Fouettez la crème de marrons et le beurre. Mélangez avec la crème. Tournez le biscuit sur un torchon à peine humide, décollez le papier. Imbibez le biscuit du sirop froid.
- 3 Étalez-y la moitié de la crème de marrons. Parsemez de six marrons coupés en dés. Roulez la bûche. Masquez-la du reste de crème. Faites des stries à l'aide d'une fourchette et saupoudrez du cacao. Décorez de marrons et placez au réfrigérateur pendant 3 h. Servez.

Plus facile

La bûche peut être préparée la veille. Gardez-la au réfrigérateur, recouverte d'un film alimentaire.

Le vin : champagne brut.



Pour 8 personnes
Préparation : 35 min
Cuisson : 20 min
Réfrigération : 3 h

- 4 oranges
- 150 g de chocolat noir
- 1/2 pot de marmelade d'oranges
- 5 cl de liqueur d'orange
- 90 g de sucre
- 90 g de farine
- 20 cl de crème épaisse
- 25 cl de crème liquide
- 3 œufs
- 60 g de beurre.

Bûche chocolat à l'orange

- 1 Fouettez le sucre et les jaunes d'œufs. Ajoutez la farine et les blancs d'œufs battus en neige. Étalez la pâte sur la plaque couverte de papier cuisson. Cuisez environ 8 min à four th. 7-8 (220 °C).
- 2 Faites bouillir la crème. Versez le chocolat concassé, mélangez et incorporez le beurre en dés. Fouettez. Tournez le biscuit sur un torchon un peu humide, décollez le papier. Roulez à l'aide du torchon.
- 3 Déroulez le biscuit. Imbibez-le d'alcool mêlé au jus d'une orange. Tartinez de marmelade, de la moitié de crème chocolat et de la moitié de crème épaisse. Roulez de nouveau. Recouvrez du reste de ganache. Laissez au réfrigérateur pendant 3 h et servez décoré d'orange.

Plus pratique

Juste avant de servir, recoupez les extrémités de la bûche pour obtenir des entames bien nettes.

Le vin : muscat de Rivesaltes.



Gigot de chevreuil

- 1 Faites fondre dans une sauteuse les échalotes hachées avec 20 g de beurre. Ajoutez les aïelles et la cassonade. Remuez 5 min à feu vif. Arrosez du vinaigre et du bouillon. Cuisez 5 min et incorporez 20 g de beurre en parcelles. Salez, poivrez et réservez au chaud.
- 2 Chauffez le four à th. 6-7 (200 °C). Pelez, lavez les pommes de terre. Coupez-les en rondelles au robot. Mélangez-les avec l'ail pelé et haché, du sel, du poivre. Garnissez-en six ramequins beurrés. Nappez de crème et enfournez pour 25 min.
- 3 Salez et poivrez la gigue. Parsemez de copeaux de beurre et faites-la rôtir 50 min au four dans la lèche-frite. Laissez-la reposer 10 min au chaud et tranchez-la. Servez vite, avec la sauce et les gratins.

Plus saveur

Décorez chaque assiette de deux belles tranches de pain d'épice séchées à four doux et mixées.

Le vin : saint-émilion.

Pour 6 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 50 min

- 1 gigot de chevreuil de 2 kg
- 1,2 kg de pommes de terre à chair ferme
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 400 g d'aïelles surgelées
- 2 cuil. à soupe de cassonade
- 5 cl de vinaigre
- 10 cl de bouillon de volaille
- 30 cl de crème
- 150 g de beurre
- sel, poivre.



Cuissot de marcassin à l'orange

- 1 Parsemez 20 g de beurre sur la viande salée et poivrée. Enfournez pour 45 min à th. 7 (210 °C) en arrosant souvent. À mi-cuisson, entourez-la des oignons émincés.
- 2 Râpez un zeste d'orange. Récupérez son jus et celui d'une autre orange. Faites un caramel avec le sucre. Faites bouillir 1 min avec le vinaigre. Ajoutez le girofle, l'alcool, le jus d'orange et le bouillon. Faites réduire 5 min. Incorporez 40 g de beurre et le zeste râpé.
- 3 Arrosez le rôti de la sauce et réenfournez pour 15 min en arrosant souvent. Laissez reposer 10 min et servez avec la sauce filtrée.

Plus saveur

Épicez la sauce à l'orange comme vous le souhaitez : girofle, cannelle, deux carrés de chocolat noir ou un peu de ketchup.

Le vin : pommard.

Pour 6 personnes
Préparation : 30 min
Repos : 10 min
Cuisson : 1 h

- 1 rôti de cuissot de marcassin de 2 kg
- 2 oranges bio
- 3 oignons
- 20 cl de bouillon de volaille
- 10 cl de vinaigre de xérès
- 5 cl de Grand-Marnier
- 30 g de sucre
- 60 g de beurre
- 2 pincées de girofle
- sel, poivre.



Bûche chocolat-café

- 1 Fouettez 60 g de sucre, la poudre d'amandes, un œuf et deux jaunes. Incorporez les cinq blancs battus en neige, fouettés à la fin avec 40 g de sucre, puis la farine et la levure. Étalez sur une plaque tapissée de papier cuisson. Enfournez 10 min à th. 6 (180 °C). Démoulez sur un torchon humide. Retirez le papier. Roulez le biscuit avec le torchon.
- 2 Faites bouillir la crème et le café, versez vite sur le chocolat concassé. Hors du feu, mélangez et laissez tiédir. Déroulez le biscuit et étalez-y la moitié de la ganache. Roulez la bûche, masquez-la de la ganache restante. Décorez des grains de café et réfrigérez 2 h.

Plus saveur

Pour davantage de moelleux, vous pouvez imbiber le biscuit d'amaretto (liqueur à l'amande) mélangé à du sirop de canne.

Le vin : maury.

Pour 8 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 20 min
Réfrigération : 2 h

- 300 g de chocolat noir amer
- 100 g de sucre
- 75 g de poudre d'amandes
- 60 g de farine
- 6 œufs
- 40 cl de crème liquide
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 cuil. à soupe de café lyophilisé
- grains de café en chocolat.



Bûche aux griottes

- 1 Battez les jaunes d'œufs et 100 g de sucre. Incorporez la farine tamisée, la fécule, le cacao, les blancs d'œufs montés en neige. Versez la pâte sur une plaque couverte de papier cuisson. Enfournez pour environ 8 min à th. 7 (210 °C). Démoulez le biscuit sur un torchon humide. Retirez le papier. Roulez le biscuit avec le torchon et laissez refroidir.
- 2 Mélangez le mascarpone, le fromage blanc et 40 g de sucre. Incorporez les griottes dénoyautées. Déroulez le biscuit, imbibe-le de jus des griottes. Garnissez-le de la crème, roulez-le et glissez 1 h au frais. Égalisez les extrémités, saupoudrez de sucre glace et servez.

Plus pratique

À défaut de cerises à l'eau-de-vie, faites cuire 8-10 min 200 g de griottes surgelées avec 60 g de sucre et 10 cl d'eau. Laissez tiédir et ajoutez 10 cl de kirsch.

Le vin : banyuls rouge.

Pour 8 personnes
Préparation : 25 min
Cuisson : 20 min
Réfrigération : 1 h

- 20 cl de griottines ou cerises à l'eau-de-vie
- 40 g de farine
- 30 g de fécule
- 140 g de sucre en poudre
- 25 g de cacao amer
- 250 g de mascarpone
- 250 g de fromage blanc à 20 % de matières grasses
- 3 œufs
- sucre glace.

Confit

■ **Préparation** : 30 min

■ **Repos** : 24 h

■ **Cuisson** : 2 h

Pour 1 bocal d'1 litre

● 4 cuisses de canard ● 900 g

de graisse de canard ● 1 brin

de thym ● 2 feuilles de

laurier ● 10 tours de moulin

à poivre ● 30 g de gros sel



1

Dans un plat, posez le canard peau contre le plat en une seule couche. Parsemez de sel, de poivre et de laurier émietté. Couvrez de film alimentaire, lestez de briques de lait, réfrigérez 24 h.



Essuyez les cuisses de canard avec du papier absorbant, jetez la marinade. Préchauffez le four à 150 °C.

2

3

Faites fondre la graisse de canard dans une cocotte en fonte et disposez les cuisses, peau contre la paroi pour les immerger totalement. Ajoutez le thym.

Glissez au four sans couvrir, faites cuire 30 min.



Serrez les cuisses égouttées dans le bocal. Filtrerez la graisse de cuisson, coulez-la à travers une passoire fine jusqu'à 3 cm du haut du bocal et essuyez les bords. Placez un caoutchouc neuf et verrouillez le couvercle.

4



5

Dans une cocotte, déposez les bocaux enveloppés dans un linge (afin d'éviter la casse), puis stérilisez-les à 100 °C durant 1 h 30 dans de l'eau bouillante. Laissez-les refroidir dans l'eau.



Le conseil de Sophie

Ce confit de canard se conserve environ trois ans, bien rangé à l'abri de la lumière, dans un placard sec et frais ou dans une cave tempérée.

Le punch de Noël

- Préparation : 20 min
- Cuisson : 30 min
- Repos : 2 jours

Pour 8/10 personnes

- 1 l de vin rouge corsé (madiran, cahors, sidi brahim)
- 75 cl de jus de cranberries
- 25 cl de porto rouge
- 5 cl de rhum brun
- 80 g de miel liquide
- 5 étoiles de badiane
- 4 bâtons de cannelle
- 1 gousse de vanille
- 2 oranges
- 1 pomme

■ Pelez et coupez la pomme et les oranges en rondelles. Mettez-les dans un saladier avec le rhum et le porto et laissez reposer 24 h.

■ Le lendemain, dans une casserole, faites frémir sans bouillir le vin avec le jus de cranberries, la cannelle et la vanille coupée en deux sur feu doux 30 min. Versez-y le miel et les fruits égouttés. Mélangez, laissez refroidir et laissez à température ambiante encore 24 h.

Le conseil de Sophie

Ce punch est à préparer 48 h à l'avance, le temps de développer ses saveurs. A chauffer juste avant de servir.

Bâtonnets aux cacahuètes

■ **Préparation** : 20 min

■ **Cuisson** : 8 min

Pour 6 personnes

● 110 g de cacahuètes salées hachées ● 60 g d'amandes en poudre ● 100 g de sucre glace ● 4 blancs d'œufs
● 1 pincée de sucre en poudre ● sel et poivre

■ À travers une passoire fine, tamisez la poudre d'amandes et le sucre glace. Ajoutez-leur 60 g de cacahuètes.

■ Avec un batteur électrique, montez les blancs en neige en ajoutant à la fin la pincée de sucre, un peu de poivre et de sel. Versez en pluie le mélange amandes sur les blancs puis mélangez rapidement.

■ Sur la plaque du four couverte d'un tapis silicone, réalisez des bâtonnets de pâte à l'aide d'une poche à douille. Versez dessus le reste de cacahuètes. Laissez reposer à température ambiante 15 min, puis glissez au four à th. 6 (180 °C) 8 min.



**Le conseil
de Sophie**

Vous pouvez remplacer les cacahuètes par des noix de cajou ou des pistaches. Ces sticks sont parfaits à l'apéritif.



Cake aux pralines roses

■ **Préparation** : 40 min

■ **Cuisson** : 40 min

Pour 10 personnes

● 3 œufs ● 160 g de sucre en poudre
● 150 g de farine avec poudre levante (ou 160 g de farine + 1/3 de sachet de levure chimique) ● 160 g de beurre demi-sel mou ● 120 g de pralines roses

Pour le glaçage :

● 100 g de St-Moret ● 20 g de beurre
● 1 cuil. à café de vanille liquide ● 60 g de chocolat blanc pâtissier ● boutons de roses ● perles en sucre ● feuilles d'argent alimentaires ● ruban argenté

■ Préchauffez votre four à th. 6 (180 °C). Dans un saladier, mélangez les œufs et le sucre. Incorporez la farine puis le beurre. Ajoutez les pralines concassées.

■ Versez dans un moule à cake antiadhésif de 26 cm beurré et fariné et mettez au four pour 40 min. Démoulez tiède sur une grille.

■ Faites fondre le chocolat au bain-marie, laissez tiédir 10 min. Au batteur électrique, mélangez le beurre mou et la vanille avec le St-Moret. Ajoutez le chocolat, mélangez 1 min puis nappez-en le cake. Décorez-le de roses, de perles et entourez-le du ruban.

C'EST TOUT SIMPLE

Amuse-bou

Envie de recevoir vos invités en offrant autre chose biscuits à apéritif ? Ces petits délices salés sauront

Petits muffins à la mimolette

Chauffez le four sur th. 6 (180 °C). Mélangez dans un bol 2 œufs battus, 50 g de beurre, 15 cl de lait. Mêlez dans un saladier 200 g de farine fluide, 1 cuil. à c. de sucre, 1 cuil. à c. de levure chimique, 100 g de mimolette en dés, 2 pincées de sel. Versez le contenu du bol dans le saladier et mélangez. Couvrez de papier cuisson les empreintes d'un moule à mini-muffins. Versez la pâte, poudrez de cumin et cuisez 12 min. Démoulez. Nouez les muffins avec du fil de cuisine.



Mini-clubs foie gras et chutney

Coupez en carrés 3 tranches de pain noir allemand. Tartinez-en 2 de chutney de mangue. Garnissez de foie gras mi-cuit, poivrez, ajoutez de la fleur de sel et des feuilles de coriandre. Superposez les tranches de pain, recouvrez avec la dernière tranche. Découpez en 4 triangles et fixez avec des piques.

che tout salé

POUR 4 PERSONNES

que les classiques
les séduire !

Gaspacho de poivrons à l'huile de mandarine

Mixez 250 g de petits poivrons grillés avec 1 cuil. à s. de vinaigre, 2 cuil. à s. d'huile d'olive, 1 petit oignon nouveau, 1 goutte de miel, 1 cuil. à s. d'eau, du sel et du poivre. Versez dans 4 verres et décorez d'huile d'olive à la mandarine (Oliviers & Co) et de basilic. Servez avec des pailles.

Makis saumon & combawa

Cuisez 15 min à couvert sur feu doux 100 g de riz pour sushis, dans deux fois son volume d'eau salée, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau. Arrosez de 2 cuil. à soupe de vinaigre de riz chaud mélangé avec 1 cuil. à c. de sucre. Laissez refroidir. Étalez le riz sur 2 feuilles de nori (magasins bio). Couvrez de film, puis retournez sur une natte en bambou. Posez des bâtonnets de cœurs de saumon fumé (100 g) et de concombre (50 g) le long d'un bord. Parsemez de zeste râpé de combawa (primeurs exotiques), roulez et enveloppez dans du film alimentaire. Déballez et tranchez. Servez accompagné de la sauce soja sucrée.

Tartare de bœuf à la truffe

Hachez à l'aide d'un couteau 100 g de rumsteak, 4 câpres, 2 brins de persil plat et 1 oignon nouveau. Mélangez et ajoutez 1 cuil. à s. d'huile d'olive, 12,5 g de pelures de truffes hachées, 1 goutte de Tabasco, du sel, du poivre. Déposez 1 feuille d'épinard dans 4 cuillères et garnissez-les de tartare.

C'EST TOUT SIMPLE

Mignardises

On garde une place pour les plaisirs sucrés à picorer ou à partager à l'heure du café.

Fondants de fruits rouges au muscat

Réhydratez 2 g de gélatine en feuille. Portez à ébullition 12 cl de muscat et 1 cuil. à s. de miel. Hors du feu, ajoutez la gélatine égouttée. Laissez tiédir. Coupez en dés 125 g de fruits rouges et répartissez-les dans 8 empreintes de 4 cm, avec 10 feuilles de coriandre hachées. Recouvrez de muscat et faites prendre 2 h dans le réfrigérateur. Démoulez et décorez d'1 meringuette.



Tartelettes passion

Versez de la pâte sablée dans un moule à mini-tartelettes. Cuisez à blanc 12 min, four th. 6 (180 °C). Filtrez la chair de 6 fruits de la passion, complétez de jus de citron pour obtenir 15 cl et placez dans une casserole. Mêlez avec 75 g de sucre, 2 jaunes d'œufs, 1 cuil. à c. de Maizena, 20 g de beurre. Faites épaissir à feu moyen. Versez dans les tartelettes. Décorez de framboises et de menthe givrée de sucre.

tout sucré

POUR 4 PERSONNES

Sorbets au yaourt et tuile au Carambar

Façonnez 4 boules dans du sorbet au yaourt (Picard) et réservez-les dans le congélateur. Pliez 4 Carambars en "U" et placez-les sur une plaque couverte d'un tapis en silicone. Faites-les cuire env. 5 min dans le four préchauffé sur th. 6-7 (190 °C). Retirez-les du four et laissez-les durcir. Décorez les boules de sorbet d'écorces d'oranges et d'angélique confits et piquez-les d'1 tuile au Carambar. Servez aussitôt.

Nems d'ananas, sauce chocolat

Découpez 100 g d'ananas en très petits dés. Mélangez avec 1 cuil. à café de sucre roux et 6 feuilles de basilic ciselées. Trempez dans l'eau 4 petites feuilles de riz et placez sur un torchon humide. Posez 1 cuil. à soupe d'ananas près de l'extrémité et enroulez en rentrant les bords au fur et à mesure. Enduisez de beurre fondu, laissez dorer 10-15 min à four th. 6 (180 °C). Faites fondre 100 g de chocolat noir avec 10 cl de crème et servez cette sauce avec les nems.

Mendiants blancs

Faites fondre 100 g de chocolat blanc au bain-marie. Versez-le en grosses gouttes sur du papier sulfurisé. Garnissez de 4 abricots confits. Répartissez 1 cuil. à s. de sésame noir et quelques perles de sucre. Laissez durcir les mendiants, puis décollez-les du papier.

Shopping

Déco

or...

Rouge et or s'acoquinent
à table pour une ambiance
de fête chaleureuse.





- 1 Stylisé** Sapin de Noël revisité à la mode orientale. En carton, H 34 cm, 15 €, Eurodif. **2 Café kitsch** Le plateau est en nacre, Ø 27 cm, 22 €. Il s'assortit aux tasses rétro en porcelaine, 9 € pièce, et aux cuillères, 3 € pièce. L'ensemble Zara Home. **3 En attendant le Père Noël** À accrocher à la cheminée, une botte en feutrine. Aussi en gris, 20 cm, 7,90 €, Coming B. **4 Rouge de rigueur** En harmonie, une flûte, 3,50 €, Leonardo. Un gobelet, 3,50 € les 3, Alinéa. Et un verre à vin, aussi en anthracite ou en prune, 6,90 € les 2, Zara Home. **5 Serviteur !** Deux étages de porcelaine piquetée d'or pour présenter les douceurs. Ø 22 et 20 cm, 29 €, BHV. Pince libellule en strass doré, 12 €, Caspari. Petit sapin doré, 1,50 €, Casino. **6 Duo gagnant** De jolies assiettes étoilées, 3,90 € la grande, 2,50 € la petite, Monoprix. Et des couverts couleur houppe-lande de Père Noël, 3,90 € l'un, Zara Home. **7 Bicolore chic** Une flûte à corolle or et argent foncé. 4 €, Du Bout du Monde. **8 Grand style** Chandelier en métal, or ou argent, 38 €. Lot de 13 petites bougies, 9 €. L'ensemble, Bougies la Française. **9 Écrin raffiné** Grand plat en pâte de verre pour salade de fruits d'hiver. Ø 40 cm, 45 €, Blanc d'Ivoire. Boules de Noël, 1,50 €, Monoprix. **10 Esprit alsacien** Assiette en céramique à bord dentelé. Aussi en blanc, vert et framboise, Ø 26 cm, 15,50 €, Jardin d'Ulysse. Couverts beige doré, 2,50 € pièce, Monoprix. **11 Trompe-l'œil** Un set en lirette, 30 x 20 cm, 7,50 €, Du Bout du Monde. Dessus, jeu d'assiettes à décor... d'assiettes, 4,90 € la grande, 3,50 € la petite, Monoprix. Et couverts à fleurs filigranées, 2,50 €, Zara Home. **12 Double flocon** Des cristaux déclinés en rond de serviette, 2 €, Murval. Ou en broderie, 45 € les 6 serviettes, 40 cm de côté, Fragonard. **13 Tout doré** Un cerf-bougie au repos, 5 €, Coming B. Et des serviettes en papier damassé, 2 € les 20, Casa. **14 En tourbillon** Gobelet à frise chic dorée, 4,50 €, Alinéa. **15 Chemin de table** Tel un découpage d'enfant, une longue guirlande de feutrine décore la table. L 130 cm, 1,90 €, Matflor.

Shopping

...ou déco argent?

L'élégance du blanc et
du brillant est renforcée par
une fine touche de bleu.



Mon beau saumon

*T*errine de saumon à la mangue et au gingembre



Au marché

■ Acheter le saumon le jour de sa cuisson, ou le garder jusqu'à 24 h au réfrigérateur dans un sac à glissière et 1 mois maximum dans le congélateur.



Façon sapin, une déco en vert et rouge, avec des herbes fraîches et des baies roses déposées sur la terrine démoulée.

de Noël

Cette année, je réussis du saumon vraiment cuisiné. Chaud ou froid, c'est la grande classe.



Pour 6 personnes • Préparation : 30 min • Cuisson : 50 min

• 800 g de filets de saumon sans peau ni arêtes • 1 mangue • 1 cuil. à soupe de gingembre frais râpé • 2 œufs • 20 cl de crème liquide • 1 citron vert • 2 poireaux nettoyés • 3 ciboules ou 3 oignons fanes • 1 bouquet de coriandre ciselée • beurre pour la terrine, sel, poivre du moulin.

1 Découpez le saumon en longues lanières (environ 4 x 22 cm). Taillez en gros dés 250 g des moins jolies et placez 15 min dans le congélateur. Pelez, coupez la mangue en lamelles et arrosez-les de jus de citron.



2 Mixez les dés de saumon avec le zeste râpé du citron et le gingembre, puis mixez brièvement avec les blancs d'œufs. Incorporez la crème liquide très froide par petites quantités, tout en mixant par à-coups pour ne pas faire chauffer la préparation. Salez et poivrez. Incorporez la ciboule ciselée.

3 Séparez les feuilles des poireaux, gardez les plus grandes. Cuisez-les 1 min dans de l'eau bouillante salée et plongez-les dans de l'eau glacée. Étalez-les sur du papier absorbant. Tapissez-en une terrine beurrée, tout en alternant parties foncées et claires. Laissez-les dépasser.



4 Salez, poivrez les lanières de saumon et roulez-les dans la coriandre. Étalez dans la terrine une couche de mousseline de saumon. Alternz les lanières et la mangue égouttée, puis terminez par la mousseline.



5 Repliez les poireaux dessus et laissez cuire environ 50 min au bain-marie, dans le four chauffé sur th. 4 (120 °C). Laissez refroidir puis réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir, découpé en tranches.

Trucs de pro

■ **Froid** : conservez les ingrédients au frais jusqu'au dernier moment et placez le bol et la lame du robot 30 min dans le congélateur avant de commencer.

■ **La cuisson** : piquez un couteau au centre de la terrine. La lame est sèche ? C'est cuit.

■ **Le moule** : un moule à cake en métal ou en silicone, ou une terrine d'1,5 l en porcelaine.

COMMENT FAIRE

Strudels de saumon aux cèpes

Pour 6 personnes • Préparation : 30 min • Cuisson : 25 min

• 6 pavés de saumon sans peau + 100 g de saumon cru • 80 g de foie gras cru • 200 g de petits cèpes • 2 échalotes
• 1 cuil. à s. d'huile d'olive • 40 g de mie de pain rassise en chapelure • 1 cuil. à soupe de persil plat ciselé • 24 feuilles
de pâte filo • 150 g de beurre fondu • 125 g de noixettes concassées • 1 œuf • sel, poivre, noix de muscade
Pour la sauce : • 250 g de beurre • 3 échalotes • 5 cl de vinaigre de xérès • 30 cl de porto rouge • sel, poivre moulu.

1 Nettoyez les cèpes, coupez-les en des et poêlez-les sur feu vif avec une cuillerée d'huile et les échalotes émincées, jusqu'à ce qu'ils rendent leur eau. Laissez refroidir dans une passoire.



2 Recoupez les pavés en deux dans le sens de l'épaisseur. Salez et poivrez. Mélangez les cèpes, 100 g de saumon, le foie gras taillé en dés, la mie de pain et le persil ciselé. Assaisonnez de sel, poivre, muscade.

3 Superposez une feuille de filo et trois enduites de beurre fondu. Parsemez de noixettes jusqu'à 2 cm des bords. Posez un demi-pavé au milieu. Recouvrez-le de farce et de l'autre moitié de pavé.



Bon à savoir

■ **La bonne taille** : on choisit des pavés de saumon pas trop gros (125 g), car avec le feuilletage et la farce, on risquerait de ne plus avoir faim pour la bûche.

■ **La sauce** : préparez la réduction d'échalotes à l'avance. Il doit en rester 2-3 cuil. à soupe. Refaites bouillir avant d'ajouter le beurre.

■ **Le filo** : ces feuilles de pâte de farine et d'eau salée s'achètent au rayon pâtes à tartes. La meilleure (Békiaris) est vendue dans les épiceries fines, grecques ou encore orientales.



4 Roulez, repliez le filo dessous et déposez-le sur une plaque de cuisson. Badigeonnez d'œuf battu et parsemez d'éclats de noixettes. Glissez les strudels dans le four chauffé à th. 6 (180 °C) et laissez cuire 25 min.



5 Portez les échalotes hachées à ébullition avec le vinaigre, le porto, sel et poivre, jusqu'à évaporation des deux tiers. Ajoutez le beurre froid en dés, tout en fouettant. Rectifiez l'assaisonnement et servez.



A festive holiday dinner table. In the foreground, a silver platter holds a terrine of salmon, garnished with dill and a slice of bread. The background is softly blurred, showing a table set with white plates, glassware, and several lit candles in holders, creating a warm, intimate atmosphere. A single gold Christmas ornament hangs in the upper right corner.

et foie gras, sauce au porto

Un plat chic, à servir accompagné
d'une purée de pommes de terre
à la truffe. Faite maison, bien sûr !



En garniture, un beurre blanc tout prêt et du riz mélangé avec des amandes.

Terrine bicolore aux algues

Mixez séparément 300 g de saumon et 300 g de cabillaud. Mélangez chacun énergiquement à l'aide d'un fouet à main avec 2 blancs d'œufs, puis 15 cl de crème liquide froide. Assaisonnez de sel et de poivre. Tapissez un moule avec du papier sulfurisé. Remplissez-le avec les mousselines, en alternant. Ajoutez du tartare d'algues (Bjorg) entre chaque couche. Faites cuire pendant 1 h au bain-marie dans le four chauffé à th. 4 (120 °C). Réfrigérez 4 h. Décorez.



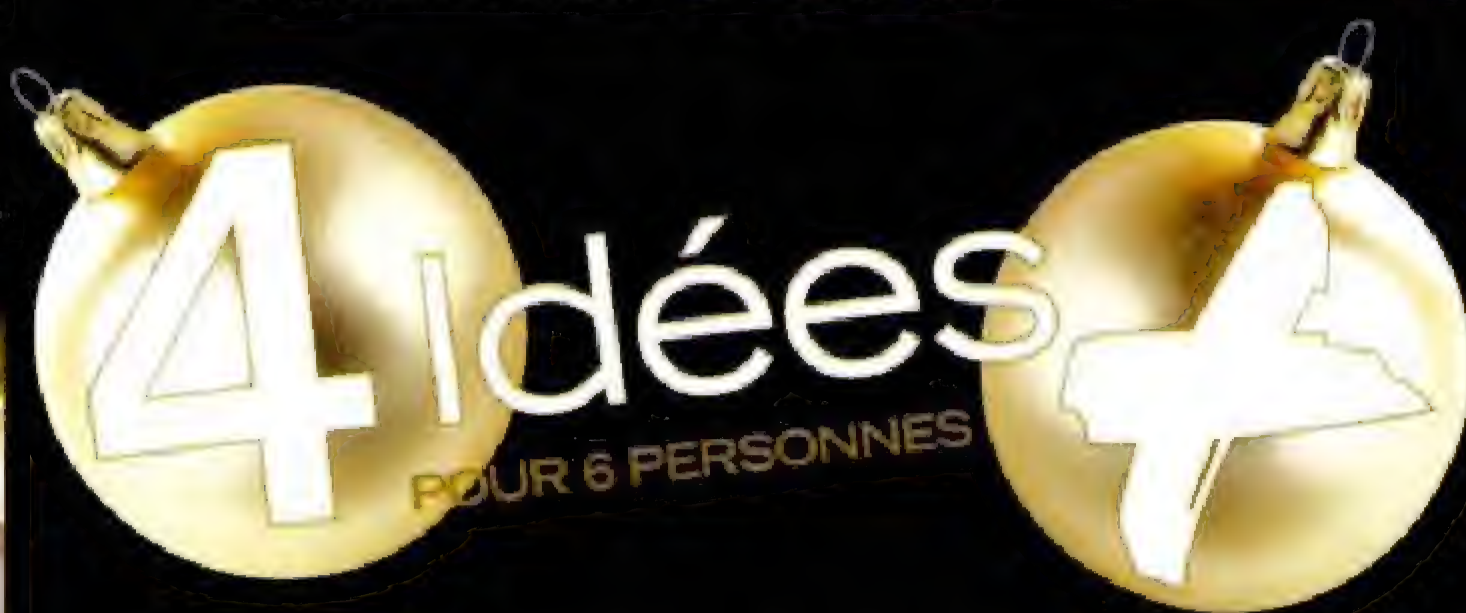
Dégustez avec de l'avocat écrasé, un peu citronné.

Tournedos de saumon aux crevettes

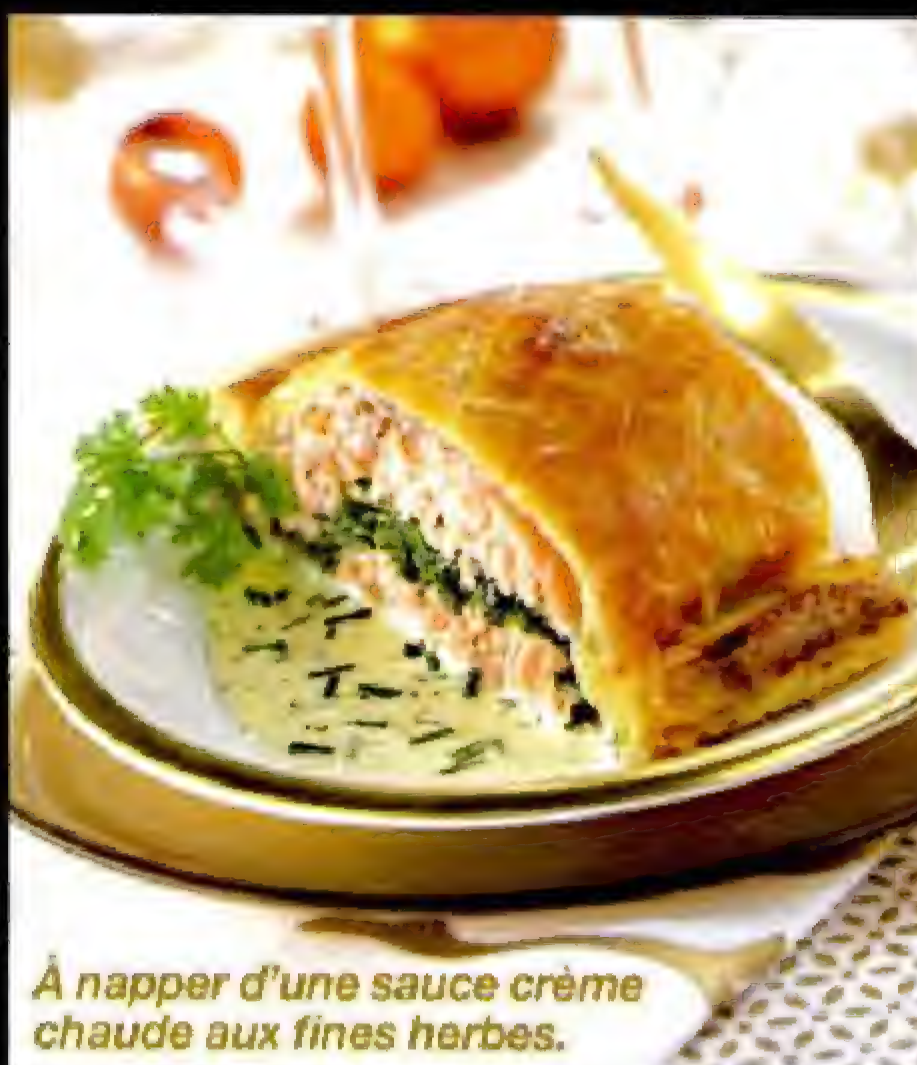
Mixez 150 g de crevettes cuites décortiquées, 2 blancs d'œufs, 50 g de poudre d'amandes, 50 g de crème épaisse. Salez, poivrez et parsemez d'aneth ciselé. Farcissez-en 6 pavés de saumon fendus dans l'épaisseur. Ficelez. Faites colorer à la poêle dans 20 g de beurre. Placez dans un plat à gratin. Enfournez pour 15 min à th. 6 (180 °C).



Servez avec du yaourt parsemé de ciboulette.



Tourte de saumon aux épinards



À napper d'une sauce crème chaude aux fines herbes.

Étalez 200 g de pâte feuilletée en ovale sur une plaque de cuisson. Posez-y 1 filet de saumon assaisonné de sel, poivre et muscade. Garnissez d'épinards fondus au beurre, puis d'un autre filet de saumon. Couvrez de 300 g de pâte feuilletée étalée. Ourlez, soudez les bords. Dessinez des croisillons et dorez la pâte avec 1 œuf battu. Faites une cheminée au centre. Cuisez 30 min dans le four préchauffé sur th. 7-8 (220 °C).

Terrine safranée aux fruits de mer

Pochez 10 min 300 g de filets de saumon, 300 g de filets de cabillaud en dés avec 2 l d'eau, 1 verre de vin blanc, 1 bouquet garni, sel et poivre. Préparez 75 cl de gelée (Maggi) avec du bouillon de cuisson au safran. Remplissez un moule d'1,5 l en alternant les poissons, 400 g de crevettes décortiquées, 2 œufs durs en quartiers et du persil ciselé. Versez la gelée tiède. Réfrigérez 4 h.



**Le 1^{er} mixeur plongeant
doté d'un pied purée extra large pour
réaliser de savoureuses purées
à l'ancienne en un tournemain.**



NOUVEAU MIXEUR PLONGEANT TRIBLADE

Grâce à ses 3 grandes lames décalées en hauteur et sa puissance de 700 W, il travaille plus rapidement et plus efficacement que les mixeurs plongeants traditionnels.

Son pied purée extra large de 10 cm de diamètre, est parfait pour écraser les pommes de terre directement dans la casserole.

Il vous permet de réaliser de grandes quantités de purées de légumes ou de préparer vos repas de bébé en un temps record.

La largeur des trous a été étudiée pour éviter les purées élastiques et collantes. Enfin, sa lame amovible permet un nettoyage facile et rapide.



www.triblade.fr



KENWOOD

Shopping



Bonnes surprises

L'art du cadeau culinaire se décline en coffret, à boire, à créer ou à manger.

1 Délicat Spécialité italienne au plus subtil des pralinés : le gianduja. À partir de 5,90 €, 50 g, Amorino. **2 Plongeur suisse** Le meilleur des robots plongeurs en habit de soirée. Batteur mixeur 4 lames, processeur broyeur 20 cl, bol 90 cl, livret recettes... 219 €, Super box Bamix, Idées boutique. **3 Découverte** Quatre fioles d'huiles essentielles (garrigue, zest, bombay, fresh) et recettes. 59 €, Délice & Sens. **4 Pressés** Tourtes, tartes... cuisent en un clin d'œil dans cet appareil. 59,50 €, Pie&Co, Moulinex. **5 Chic** Une gourde en métal étoilée de cristaux Swarovski. 40 €, SIGG. **6 Voyage** En dix escales, les théophiles s'initieront aux différences de dégustation dans le monde. Livre et CD de musique d'ambiances. 35 €, La Martinière styles, en librairie. **7 Boîte à délices** Marmelade de mandarine de Menton, thé anglais, cake au whisky, crème de tomate séchée, moutarde au piment d'Espelette, paprika doux de Hongrie. 38 €, panier Albert Menès. **8 Psychédélique** Tasses dessinées par l'artiste allemand Tobias Rehberger. Coffret de 2 tasses espresso, 39 €, ou cappuccino, 49 €, avec une boîte de 250 g de café moulu. Illy Art Collection. **9 En direct du Jura** Une île au sud-ouest de l'Ecosse où l'unique distillerie produit un whisky d'exception. 19,50 €, 3 x 5 cl :



10 ans, 13 ans et 16 ans, Isle of Jura, cavistes. **10 À glacer** Ces châtaignes d'Ardèche AOC au sirop deviendront marrons glacés en suivant les indications du dépliant joint. 26 €, Sabaton (à partir du 24/11). **11 Multi-usage** Le coffret en carton hydrofuge fait seau, le couvercle plateau pour les quatre flûtes siglées où verser un Brut Réserve. 60 €, Ice Bucket gift Box, Pol Roger, cavistes. **12 Oie et canard** Un bocal de chaque permet de déterminer sa préférence. 36,90 €, coffret vintage, 2 x 180 g foies canard et oie, 2 confits (figues blanches et oignons) 100 g, lyre de découpage, Larnaudie.

■ Adresses en fin de numéro

Savourez Noël avec les coffrets macarons et chocolats

KIT MACARONS



La thermospatule
contrôle la
température du
sucre et du
chocolat



Le dressage
est facile et rapide
grâce au rebord
de 2 mm

CONTENU DU KIT :

- 1 thermospatule de 0° C à 200° C
- 2 moules macarons en silicone
(Dim : 360/230) - de -40° C à + 240° C
- 28 cavités ø 40 - Haut. 2 mm

PRIX : 39 €

EN CADEAU :

1 poche avec 5 douilles et 1 livret avec
20 recettes pour vous guider pas à pas.

KIT CHOCOLAT



La
thermospatule

CONTENU DU KIT :

- 1 thermospatule de 0° C à 200° C
- 4 moules chocolat en silicone
de -40° C à + 240° C
- 15 cavités

PRIX : 45 €

EN CADEAU :

1 poche avec 5 douilles et 1 livret avec
20 recettes pour vous guider pas à pas.

MARIDÉES CRÉATIONS BP 80 - MONTGERON - FRANCE

E-mail : marideecreations@wanadoo.fr - www.patishop.fr

BON DE COMMANDE

Nom, Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Adresse e-mail : Tel :

MODE DE REGLEMENT

☐ Chèque ☐ CB

Expire le

Désignation	Prix	Qté	Total
Kit macarons	39 €		
Kit chocolat	45 €		
Participation aux frais d'envoi (colissimo suivi)			7,50 €
Montant total			

MARIDÉES CRÉATIONS BP 80 - MONTGERON - FRANCE ☎ 01 69 52 63 81

E-mail : marideecreations@wanadoo.fr - www.patishop.fr

Abonnez-vous à Cuisine Actuelle

Retrouvez-moi chaque mois pour des recettes originales, des conseils et des astuces !

1 an - 12 numéros



3 N°
rég gratuits



1 an - 6 hors-séries



Sophie Dudemaine



Ces ravissantes cocottes vous permettent de mitonner de bons petits plats et vous assurent une véritable présentation de chef. (Dim. : 8 x 4 x 12,5 cm)

En cadeau, les 6 mini-cocottes !

Avantages Abonnés

- ✓ Moins cher que le prix de vente au numéro
- ✓ Réception à domicile de votre magazine
- ✓ Possibilité de faire suivre votre abonnement partout en France métropolitaine
- ✓ Prix garanti pendant 1 an

Offre réservée aux lectrices de Cuisine Actuelle

A retourner dans une enveloppe sans l'affranchir à Cuisine Actuelle - Libre réponse N°80363 - 62069 Arras Cedex 9

☒ **OUI, je profite de votre offre spéciale :** un an d'abonnement à Cuisine Actuelle (12 N°) et ses hors-séries (6 N°) au tarif de 37,90€ au lieu de 44,40€*.

J'ai bien noté que je recevrai les 6 mini-cocottes en cadeau.

Je joins mon règlement par chèque à l'ordre de Cuisine Actuelle.

J'indique mes coordonnées ☐ Mme ☐ Mlle ☐ M.

CGF240A

Nom

Prénom

N°

Rue

Code postal

Ville

Téléphone**

Date de naissance**

Je peux aussi m'abonner par
www.prismashop.cuisineactuelle.fr
0 826 963 964

En indiquant mon adresse e-mail ci-dessous, je serai informée de la date de réception du premier numéro de mon abonnement.

E-mail

* Je souhaite être informée des offres commerciales du groupe Prisma Presse et de celles de ses partenaires.

* Prix de vente au numéro. ** Facultatif. Photo non contractuelle. Offre réservée aux nouveaux abonnés en France métropolitaine valable 2 mois dans la limite des stocks disponibles. Délai de livraison du premier numéro et du cadeau : 4 semaines environ après enregistrement de votre règlement. Les informations ci-dessus sont indispensables au traitement par PRISMA PRESSE de votre abonnement. A défaut, votre abonnement ne pourra être mis en place. Ces informations sont communiquées à des sous-traitants pour la gestion de votre abonnement. Par notre intermédiaire, vous pouvez être amenés à recevoir des propositions des partenaires commerciaux du groupe PRISMA PRESSE. Si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre ☐ Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition pour motifs légitimes aux informations vous concernant auprès du groupe PRISMA PRESSE.

Shopping

Douces attentions

À glisser sous chaque serviette, des cadeaux pour invités gourmands à 10 € ou moins...



1 Banane secrète Boîte design, inspirée de l'œuvre d'Andy Warhol, et six bonbons au parfum. 10 €, 40 g, sibO sibOn. **2 Jeu de sucre** En berlingots colorés, la juste dose pour sucrer gaiement café ou thé, 9,50 €, 60 x 4 g, 10 coloris, Zuk Zak, Bien Manger. **3 Parfum d'enfance** Irrésistible pâte à tartiner aux noisettes du Piémont, par un grand chocolatier. 9,50 €, 200 g, Jean-Charles Rochoux. **4 Pour un mixologie** Les cocktails ont la cote. Trois mini flacons pour expérimenter de nouvelles saveurs. Sirop à idées, 7 €, 3 x 25 cl, Moulin de Valdonne. **5 Bio et bonnes** Des orangettes moelleuses au chocolat noir, en sachet de papier recyclable. 4,30 €, 150 g, Carrefour. **6 Cornets rétro** Chocolat, nougat ou guimauve, ensachés de cellophane à l'ancienne. Trocadéro, 2,90 €, de 105 à 120 g, Leader Price. **7 Biscuits de luxe** Boîte très parisienne pour des petits sablés croquants gardés par la tour Eiffel. 10 €, 100 g, Fauchon. **8 Perles russes** Le célèbre importateur de caviar a glissé de la vodka dans des bulles de chocolat noir, présentées dans des boîtes à caviar. 9 €, 45 g, Petrossian. **9 Bouchées bretonnes** Pascal Pochon propose des bonbons de chocolat fourrés aux... légumes. 6 €, 6 bouchées betterave, carotte, potimarron... Perles de Saint-Malo, chocolaterie Grand Hôtel des Thermes de Saint-Malo.

■ Adresses en fin de numéro

Desserts

Le chocolat blanc

■ Inventé en 1930 en Suisse, ce faux chocolat est un mélange vanillé où dominant le beurre de cacao, le lait et le sucre, mais il ne contient pas de cacao solide. Fragile, il n'aime pas les fortes températures, qui le décomposent, et l'eau qui le rend toujours granuleux. Veillez à bien choisir un chocolat de couverture de qualité (tel que Valrhona, par exemple).

Tarte flocon acidulée

Pour 8 personnes

Préparation : 45 min

Réfrigération : 4 h 30

Cuisson : 40 min

Pour la pâte :

• 300 g de farine • 150 g de beurre • 3 œufs • 100 g de sucre glace • 2 cuil. à café de zeste râpé de citron • 1 pincée de sel

Pour la garniture :

• 200 g de chocolat blanc (couverture ivoire) • 20 cl de crème liquide • 1 pot de marmelade d'oranges amères • 3 cuil. à s. de limoncello • sucre glace.

1 Versez les jaunes d'œufs au centre de la farine tamisée avec le sel, le sucre glace, le zeste et le beurre mou en cubes. Mélangez du bout des doigts en incorporant la farine

progressivement. Roulez en boule et réfrigérez 3 h dans un linge.

2 Coupez la pâte en deux. Étalez un pâton en disque, retournez-le dans un moule, piquez le fond, couvrez de papier sulfurisé et de légumes secs. Réfrigérez 30 min. Étalez le reste de pâte sur 1 cm d'épaisseur, découpez un flocon de la taille du moule et réfrigérez sur une tôle.

3 Enfournez tarte et flocon 20 min à th. 6 (180 °C). Ôtez lestage et papier. Faites dorer 5 min et laissez refroidir. Étalez la marmelade dans la tarte. Faites fondre au bain-marie le chocolat râpé, ajoutez le limoncello et la crème. Versez sur la tarte et réfrigérez. Pour servir, décorez du flocon saupoudré de sucre glace.

Le vin : alsace vendanges tardives.



conseil

La pâte sablée peut se préparer la veille. Placez-la à température ambiante juste avant de l'étaler. Et surveillez sa cuisson, elle doit rester souple.

Esprit graphique pour cette tarte de Noël à préparer à l'avance.

blancs

Sur la table du réveillon, avalanche de gourmandises immaculées pour un effet de saison spectaculaire !

conseil

Coupez les fruits de la passion en deux et récupérez la pulpe avec une cuillère. Gardez les petites graines car leur croquant est très agréable.

Avant de servir, poudrez de noix de coco râpée ou de sucre glace

Bûche meringuée aux fruits de la passion

Pour 6 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 15 min

Réfrigération : 2 h

Pour le biscuit :

• 4 œufs • 50 g de farine
• 120 g de sucre • 50 g de féculé • 1 citron • sel

Pour la garniture :

• 20 cl de crème liquide
• 50 cl de lait • 5 œufs
• 50 g de farine • 20 g de Maïzena • 200 g de sucre
• 20 cl de jus d'orange filtré • 8 kumquats confits
• 6 fruits de la passion
• 3 physalis • 3 feuilles de gélatine (6 g) • 1 gousse de vanille • sucre glace.

1 Préparez le biscuit : fouettez les blancs d'œufs en neige avec une goutte de citron et 20 g de sucre. Fouettez les jaunes et 100 g de sucre à blanchiment. Ajoutez la farine tamisée avec la féculé, une cuillerée de zeste de citron râpé, une pincée de sel, puis les blancs en neige.

2 Étalez sur une plaque couverte de papier cuisson et enfournez 10 min th. 6 (180 °C). Retournez sur un linge humide, roulez le biscuit avec le linge.

3 Placez la gélatine dans de l'eau froide. Chauffez le lait avec la vanille fendue. Battez les jaunes et 80 g de sucre à blanchiment. Ajoutez la farine et la Maïzena tamisées, et le

lait. Faites épaissir en remuant. Hors du feu, faites-y fondre la gélatine égouttée et laissez refroidir. Versez la crème fouettée, la pulpe des fruits de la passion et les kumquats en dés.

4 Déroulez le biscuit, imbibe de jus d'orange, étalez la crème et roulez. Coupez les extrémités, emballez de film étirable et réfrigérez 2 h.

5 Pour servir, chauffez le four. Déballez le biscuit sur un plat. Battez les blancs en neige avec 120 g de sucre. Décorez-en la bûche, voilez de sucre glace. Enfournez 3-4 min sans dorer. Piquez de physalis.

Le vin : champagne demi-sec.

Tout sur la gélatine

■ La gélatine, c'est du collagène, une protéine presque pure provenant de la peau et des os des animaux de boucherie. Une fois réhydratée, mêlez-la à une préparation tiède, mais surtout jamais bouillante. En refroidissant, elle va se solidifier en un gel fondant sans goût. Comptez 6 ou 8 g de gélatine pour 50 cl de liquide en fonction de la consistance souhaitée.

Pôle Nord à la banane

Pour 5-6 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 2 min

Réfrigération : 6 h

• 250 g de biscuits (spéculoos ou sablés bretons) • 145 g de beurre
• 1/2 cuil. à soupe de farine
• 3 bananes mûres • 1 jus de citron
• 40 cl de lait • 15 cl de crème liquide
• 4 feuilles de gélatine (8 g)
• 50 g de sucre semoule • sucre glace • 3 cuil. à s. de liqueur de banane • 1 cuil. à café de vanille en poudre • fruits confits.

1 Chauffez le four sur th. 6 (180 °C). Écrasez les biscuits en miettes puis mélangez-les avec 125 g de beurre mou. Tapissez-en le fond d'un moule rond à bord amovible beurré et fariné, puis le pourtour en formant des vagues et en tassant bien. Maintenez

avec un moule un peu plus petit. Glissez au four pour 15 min et laissez complètement refroidir. Ouvrez le moule et glissez le fond de gâteau très délicatement sur un plat de service.

2 Placez la gélatine 5 min dans de l'eau froide. Chauffez le lait avec le sucre. Hors du feu, remuez la gélatine essorée pour la dissoudre et laissez refroidir tout en remuant.

3 Incorporez les bananes écrasées dans la gelée sur le point de prendre. Ajoutez le jus de citron, puis la liqueur, la vanille et la crème liquide fouettée, passées au tamis. Versez dans le petit moule. Couvrez et réfrigérez 6 h.

4 Démoulez au centre de la couronne de biscuit et saupoudrez de sucre glace. Décorez de fruits confits ou de quelques noisettes caramélisées.

Le vin : bordeaux blanc liquoreux.

Vraiment pratique

■ Vive le moule à charnière articulée, qui permet un démoulage facile et sans retourner les gâteaux, grâce à un ingénieux système d'ouverture et de fermeture. On le choisit antiadhésif ou en silicone, pas trop grand (22 cm), et on vérifie que le fond s'encastre bien dans le pourtour pour éviter les fuites à la cuisson.



astuce

Tassez les miettes contre le moule avec le dos d'une cuillère, sur une épaisseur de 5-6 mm, la couronne sera solide.



Un peu technique mais tellement beau ! Entraînez-vous une fois avant le jour J.



Pourquoi les vaches
sont-elles si gourmandes d'herbe
100 % normande chez Elle&Vire ?

Pour vous offrir le meilleur
d'une authentique crème épaisse.



Au rayon frais

Elle & Vire

Parce qu'elle est faite exclusivement à base de lait de Normandie, la crème entière épaisse Elle&Vire a le bon goût d'une onctueuse crème épaisse. Et grâce à son emballage fraîcheur hermétique qui la protège de l'air et de la lumière, elle reste fraîche plus longtemps qu'une crème épaisse dans un emballage classique.

C'est pourquoi elle est si délicieuse et idéale aussi bien pour la dégustation à cru que cuisinée dans vos plats chauds. Venez découvrir toutes nos recettes sur www.elleetvire.com

Bombe glacée aux trois parfums

Pour 8 personnes

Préparation : 30 min

Réfrigération : 4 h

- 1 l de glace à la vanille
- 1 l de glace aux marrons glacés
- 1/2 l de glace au caramel
- 6 grosses meringues du boulanger
- 100 g de brisures de marrons glacés (épicerie fines)
- 12 noisettes pelées
- 40 g de chocolat noir
- 2 sachets de sucre vanillé
- 40 cl de crème fraîche liquide.

1 Sortez les glaces du congélateur 15 min avant de commencer la préparation. Glissez 20 min au congélateur un moule à bombe ou un grand saladier à fond rond.

Écrasez grossièrement entre vos mains les meringues. Travaillez la glace à la vanille, la glace aux marrons et la glace au caramel avec une spatule pour les assouplir.

2 Remplissez le moule des trois glaces, en alternant les couches et en les parsemant de meringues et de brisures de marrons. Travaillez rapidement dans une atmosphère fraîche et congelez au minimum 4 h.

3 Faites fondre le chocolat puis trempez-y les noisettes. Laissez durcir. Fouettez la crème fraîche liquide très froide en chantilly, en

incorporant petit à petit le sucre vanillé. Versez-la dans une poche à douille cannelée. Passez un torchon sous de l'eau chaude et posez-le sur le moule pour faciliter le démoulage. Décorez la glace de chantilly à l'aide de la poche à douille, puis de noisettes. Remplacez au congélateur si nécessaire.

Le vin : banyuls ou porto rouge.

la ruse

Piquez une épingle à tête dans les noisettes pour les plonger dans le chocolat et posez-les sur un papier, beurré très légèrement.

Je customise mes glaces

■ Faire des desserts avec des glaces toutes prêtes, voilà une bonne façon de gagner du temps. Mais attention : la glace est un produit fragile. Il faut la sortir du congélateur juste assez longtemps pour l'assouplir, sans lui laisser le temps de fondre. Travaillez très rapidement avec des outils impeccables et glissez vite la glace dans le congélateur.

Impressionnant ? Oui, mais ce dessert est pourtant très facile à réaliser.

LEFFE DE NOËL.

PLUS QU'UNE TRADITION, UNE RÉVÉLATION DE SAVEURS.



Leffe, moment de saveur

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Découvrir Leffe de Noël.

0,60€

de réduction à valoir sur : l'achat
d'1 pack de 12x25cl ou 2 bouteilles
de 75cl Leffe de Noël.

Traitement ScanCoupon
code EAN13 coupon



9 951486 380609

Découvrir les recettes apéritives Leffervescence®
en vous abonnant gratuitement au magazine.

- ☐ Oui, je désire m'abonner GRATUITEMENT à Leffervescence®
- ☐ Je souhaite recevoir les prochaines offres promotionnelles, les nouveautés et les promotions du Magazine Leffervescence®. Bulletin à renvoyer sous enveloppe affranchie au tarif en vigueur à l'adresse suivante : Abonnement Leffervescence® - Touche Étoile - BP 10707 - 59063 Roubaix CEDEX 1 ou sur www.leffervescence.com

Nom : _____

Prénom : _____ Date de naissance : _____

Adresse : _____

Code postal : _____ Ville : _____

E-mail : _____



Mini millefeuilles glacés

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 15 min

• 2 pâtes sablées • 2 pots de glace de 100 ml chacun (yaourt, vanille ou amande) • 220 g de sucre glace • 1 citron confit • amandes effilées • baies roses concassées.

1 Déroulez les pâtes sablées, parsemez-les de baies roses et aplatissez au rouleau pour bien les incruster. Découpez-y douze motifs identiques de 7 cm, puis enfournez-les 12-15 min sur th. 6 (180 °C). Laissez-les refroidir.

2 Démoulez les glaces, coupez chacune en six tranches à l'aide d'un couteau trempé dans l'eau chaude. Assemblez les millefeuilles, poudrez-les de sucre glace, décorez de bâtonnets de citron confit et d'amandes effilées. Servez très vite.

conseil

Achetez les pots de glace à l'avance pour ajuster la taille des sablés : 2 cm environ de plus en diamètre.



Les enfants vont adorer vous aider à confectionner ces douceurs de Noël.

Façon pinã
un dessert
à boire
ça



Délices coco-ananas

Pour 6 personnes

Préparation : 10 min

• 1 jus de citron • 30 g de noix de coco • 1/2 ananas victoria • 75 cl de lait • 6 boules de glace coco • 2 cuil. à s. de liqueur d'ananas (épicerie fines) • 75 cl de lait.

1 Trempez le bord de six grands verres dans du jus de citron versé dans une soucoupe, puis dans de la noix de coco râpée étalée dans une autre soucoupe. Placez au frais.

2 Découpez le demi-ananas en morceaux et mixez-les (sauf six triangles) avec la glace coco, la liqueur d'ananas et le lait très froid jusqu'à obtenir une préparation mousseuse. Versez aussitôt dans les verres réfrigérés. Piquez un triangle d'ananas sur le bord de chacun d'eux et servez.

colada,
de fête
à la paille,
change !

Macarons de Noël choco-cardamome

Pour 6 personnes
environ 30 macarons

Préparation : 30 min

Attente : 1 h

Cuisson : 15 min

• 4 œufs • 120 g d'amandes
en poudre • 220 g de sucre
glace + finition • 50 g de sucre

Pour garnir :

• 10 cl de crème liquide
• 40 g de beurre • 100 g de
chocolat de couverture blanc
• 1/2 cuil. à café de poudre
de cardamome.

1 Les macarons : mélangez la
poudre d'amandes avec le
sucre glace. Étalez sur une plaque
et passez 15 min dans le four
chauffé sur th. 3 (90 °C). Montez
les blancs en neige en ajoutant
à la fin le sucre en poudre.
Lorsqu'ils sont bien

fermes, incorporez délicatement,
en plusieurs fois, le mélange
amandes et sucre bien refroidi.

2 Déposez la pâte en disques
de 3 cm sur une plaque
recouverte de papier de cuisson,
à l'aide d'une poche à douille
unie de 8 mm. Laissez reposer
1 h à température ambiante.
La pâte ne doit plus coller au
doigt. Préchauffez le four chaleur
tournante sur th. 5 (150 °C).
Glissez les macarons dans le
four et faites-les cuire pendant
10-12 min. Décollez-les, puis
alignez-les sur une grille.

3 Portez la crème liquide et la
cardamome à frémissement.
Râpez le chocolat blanc dans
une jatte. Hors du feu, ajoutez en
trois fois, en remuant vivement,
la crème chaude puis le beurre.
Laissez refroidir sans faire durcir.
Garnissez la moitié des coques
de macaron et refermez avec le
restant. Voilez de sucre glace et
servez ou réservez au frais 24 h.

Le vin : muscat, de Frontignan
ou de Beaumes-de-Venise.

le plus

Choisissez de la
poudre d'amande
non déshuillée
(épicerie fines)
et mixez-la 2 min
avec le sucre
avant d'enfourner.
Les macarons
seront bien lisses



*Parfumez-les comme vous
aimez : cannelle, épices
à pain d'épice ou vanille.*

le choix

Limuncello,
Malibu ou
sirops divers
(ananas,
orgeat ou
citron vert)
peuvent
remplacer
la liqueur
d'ananas.

Mode macarons

■ Relancé par le très
branché pâtissier
parisien Pierre Hermé,
invité à relooker les
classiques du non
moins chic salon de
thé Ladurée, le ma-
caron est aujourd'hui
partout et s'autorise
toutes les fantaisies.
Lavande, truffe ou foie
gras, frais ou surgelé,
tous les goûts sont
permis. Profitez-en !



Vos prochains rendez-vous

En librairie

Le Livre d'or de la cuisine

Mitonner un coq au vin. Préparer une soupe chinoise. Se lancer dans la préparation de loukoums... Vous trouverez à coup sûr la recette de vos rêves dans ce livre luxueux de plus de 600 pages, formidablement illustré, avec des recettes du monde entier et tous les secrets pour les réussir à coup

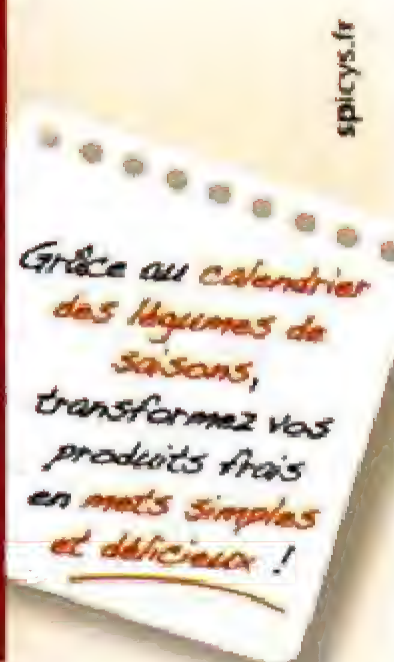
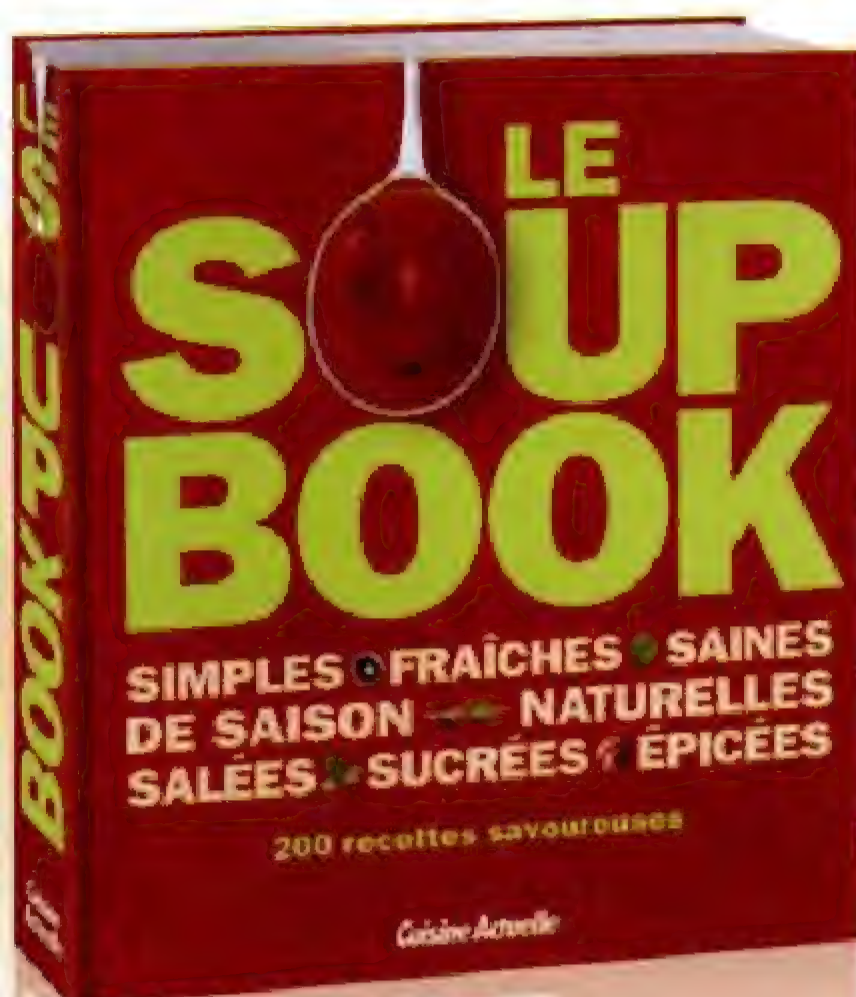
sûr avec 70 tours de main illustrés. L'indispensable bible culinaire des amateurs, débutants ou confirmés, qui veulent maîtriser les techniques de la grande cuisine !

• Le Livre d'or de la cuisine, Editions Prisma/Cuisine Actuelle prestige, 25,90 €.



Cuisine
Actuelle

VARIEZ
COMPOSEZ
SAVOUREZ



Disponible en librairie - 352 pages - 19,95 €

Cuisine

NOUVEAU Cuisine Gourmande réinventée Noël



Pour les fêtes, découvrez un magazine entièrement repensé, avec de nouvelles rubriques et des rendez-vous inattendus. Au menu de ce numéro Spécial Fêtes, l'incontournable foie gras avec des recettes surprenantes, des pains surprise débordant d'imagination, des bûches qui en mettent plein la vue et aussi du homard comme vous ne l'avez jamais vu.

• Cuisine Gourmande, 3,50 €.

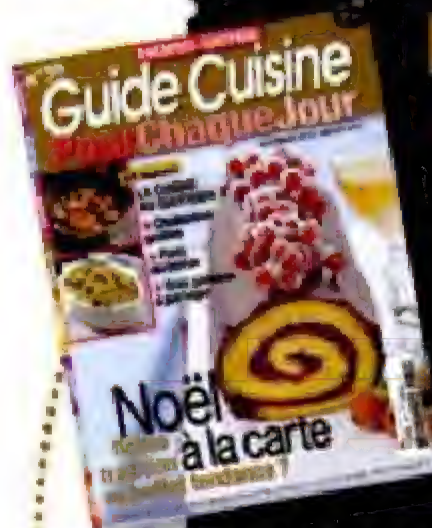
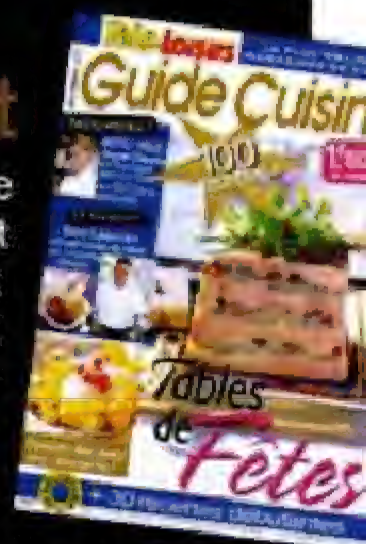
En vente le 18 novembre

EN KIOSQUE

Un réveillon parfait

Entrée raffinée ou plat de gala, le foie gras joue la star. Volailles et autres viandes de fête ne sont pas en reste. Dans les seconds rôles, huîtres, saumon fumé, boudin blanc... Et si l'on préfère se laisser guider, Éric Léauté à imaginé le Noël parfait, en trois recettes filmées. Le réveillon cette année, facile !

• Télé Loisirs Guide Cuisine, 1,80 €.



Petites tables et grandes fêtes

2 mois de menus, et pour toutes les occasions. Entrées vitaminées et plats revigorants pour entrer en beauté dans l'hiver. Les fêtes, il est temps d'y penser. Notre dossier a fait le plein d'idées.

Pour un Noël tradition revisité en famille. Ou une fête plus tendance avec un buffet qui en jette. Un numéro à ne pas rater.

• Hors-série Guide Cuisine Pour Chaque Jour, 2,90 €.



La pâtisserie, c'est festif ! 4 idées de sablés de Noël à décorer pour petits lutins gourmets.

LE

Et pourquoi pas aussi en recouvrir la moitié de glaçage chocolat noir ou blanc ?



Étoiles Tagada

Pour environ 25 pièces

MIXEZ 125 g de beurre mou avec 125 g de sucre, 50 g d'amandes en poudre, 1 œuf, 1 jaune et 250 g de farine. **ÉTALEZ** cette pâte sur 5 mm d'épaisseur, découpez des étoiles et enfournez pour 15 min à th. 6 (180 °C).

FAITES FONDRE 12 fraises Tagada dans 2 cuil. à soupe d'eau sur feu doux. Hors du feu, ajoutez 60 g de sucre glace et 1 filet de jus de citron. **RECOUVREZ** les étoiles refroidies de ce glaçage et décorez de perles en sucre.

LE

Les petits aimeront parsemer vermicelles choco ou multicolores.



Feuilletés au chocolat blanc

Pour environ 12 pièces

DÉROULEZ 1 pâte feuilletée. Avec un petit verre retourné, découpez des ronds et posez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson. **DÉCOUPEZ** un petit rond dedans, près du bord. Couvrez de papier de cuisson et d'une plaque pour les empêcher de gonfler et enfournez 15 min à th. 6-7 (200 °C). **FAITES FONDRE** 100 g de chocolat blanc au bain-marie, étalez-le sur les feuilletés refroidis. Parsemez de perles en sucre et de vermicelles en chocolat.

LE

La forme de la tête peut varier : chat, ours... et le biscuit se recouvrir de glaçage.



Bonshommes de neige

Pour 6 pièces

DÉROULEZ 1 pâte sablée, découpez 6 ronds avec un verre retourné, puis 6 petits ronds avec un verre à liqueur. **DÉPOSEZ**-les sur une plaque beurrée, les petits en guise de têtes, et lissez le raccord avec un doigt mouillé.

PIQUEZ 2 raisins secs pour les yeux, 1 pignon pour le nez et 1 Smartie pour le chapeau.

LAISSEZ CUIRE 12 min au four à th. 6 (180 °C).

DÉCOREZ les sablés refroidis à l'aide d'un crayon pâtissier blanc (au rayon pâtisserie).

LE

Le décor peut être laissé à l'inspiration des plus grands...



Petits sapins

Pour environ 12 petites pièces

DÉROULEZ 1 pâte sablée. Découpez avec un emporte-pièce ou un couteau autant de petits sapins que possible. Percez-les pour les accrocher. **CUISEZ** 12 min au four à th. 6 (180 °C). **MÉLANGEZ** 150 g de sucre glace, 1 cuil. à s. d'eau, 2 cuil. à s. de jus de citron et 2 gouttes de colorant alimentaire vert. Étalez au pinceau sur les sablés refroidis.

DÉCOREZ de glaçage avec un crayon pâtissier (rayon pâtisserie) et de perles en sucre.

C'est moi qui l'ai fait

BOULES DE NEIGE



CE QU'IL TE FAUT

• 1 litre de glace à la vanille • 2 grosses meringues (chez le boulanger) • 1 bombe de chantilly • 1 cuil. à s. de sucre glace.

COMMENT ON FAIT

1 **FAÇONNE** avec une cuillère à glace 12 belles boules de glace vanille. Dépose-les côte à côte dans une boîte en plastique, puis place celle-ci 15 min au congélateur.

2 **ÉMIETTE** les meringues en petits éclats, entre tes mains, au-dessus d'une assiette. Mets trois gros pschitts de crème chantilly dans une assiette creuse.

3 **SORS** les boules de glace, roule-les dans la chantilly puis dans les miettes de meringue. Poudre de sucre glace, puis remets vite dans le congélateur jusqu'au moment du dessert.





Gâtés

les petits chefs gourmands

Chocolats, boissons ou ustensiles, au pied du sapin, les gastronomes en culottes courtes sont à la fête.

1 Smoothie party Rien

de tel qu'un cocktail mixé par eux dans ce blender (75 cl de jus) pour leur faire aimer fruits et légumes. • La fabrique de smoothie, Let's cook de Goliath,

35 €, magasins de jouets. 2 Comme les grands Élegante,

une tenue que les cuisiniers en herbe vont adorer. Toque et tablier

100 % coton, taille unique 7 à 10 ans. Aussi en vert et gris. • 19,90 €,

Geneviève Lethu. 3 Amusant Pour lui, fan de foot et de fast-food, la rou-

lette à pizza. Pour elle, qui aime danser, le minuteur qui chante la samba.

• Roulette Match'O, 22 €. Minuteur, 25 €, Pylônes. 4 Bonbons bio Roudoudous,

guimauves ou sucettes, 26 recettes pour tous les goûts et faciles à mettre en

œuvre. • L'atelier des bonbons bio, Linda Louis, éd. La Plage, 9,90 €. 5 Compter les

jours Un calendrier de l'Avent à monter et garnir des 18 bouchées et palets en

chocolat qui l'accompagnent. • L'Atelier du chocolat, 38,50 €. 6 Chic des bulles !

Un habit festif pour cette limonade traditionnelle composée d'eau pétillante, d'un

souffçon de sucre et de citron de Grasse. • Lorina, 2,50 €/1 l, en GMS. 7 Copie

conforme C'est le robot de Maman, en petit (bol 0,6 l). Fonctionne à piles

ou à manivelle. Equipé d'un système sécurité pour les doigts. • Toy Mixer

Kenwood, 50 €, exclusivité Cook and Coffee. 8 Tonnerre de Brest ! Boîtes col-

lector à l'effigie du célèbre reporter belge pour ces assortiments de bis-

cuits. • Boîtes Tintin et Milou, Delacoe, 6,90 €/400 g, en GMS. 9 Boisson

de fée Bio et sans alcool, pétillante et rosée, cette boisson artisanale

marie la douceur de la pomme à une infusion de fleur de sureau et

d'hibiscus. • Pépinielle, Maison Le Paulmier, 6,80 €/70 cl. Épicerie

fin. 10 Ambiance Chaque papillote cache dans ses plis

un délicieux bonbon en chocolat, une maxime et un

pétard prêt à exploser pour la joie des co-

quins. • Révillon chocolatier, Pétards,

7,85 €/400 g, GMS.

Nouveau

"GOURMET® A la Carte. Mes félicitations au Chef pour toutes ces nouvelles recettes."



GOURMET
A la Carte



PURINA

Leur Bien-être, Notre Passion

★ À fond la fête !

10 astuces testées pour se régaler sans craindre les lendemains qui déchantent.



1 P'tit noir anticoup de barre

Un café ou un thé bien serré bu une heure avant le réveillon vous permettra de ne pas souffrir du coup de fatigue habituellement ressenti vers 22 heures, et de rester tonique jusqu'aux douze coups de minuit.

2 L'apéro sans les kilos

Pour caler l'estomac et ne pas se jeter sur les cacahuètes, on se prépare un petit en-cas coupe-faim avant l'apéro : un yaourt nature et une pomme. Verre en main,

on évite les grignotages sucrés : raisins secs, chips de pomme, de même que les alcools sucrés (moelleux, vins doux...). Trop vite digérés, ils sont champions pour déclencher des fringales.

3 Une tartine coupe-faim

Manger de tout raisonnablement ? Comptez sur l'effet coupe-faim des fibres. Une tranche de pain complet, aux céréales ou au son en début de repas, et le tour est joué !



Mémo alcool

Un demi de bière, un ballon de vin, une coupe de champagne ou une ration de whisky contiennent quasiment la même dose d'alcool. Chaque verre fait monter le taux d'alcool dans le sang de 0,20 g à 0,25 g/litre en moyenne. Et la dose tolérée pour conduire un véhicule doit être inférieure à 0,5 g par litre. À noter donc : après une coupe de champagne et un verre de vin, on ne peut déjà plus prendre le volant. À moins d'attendre au moins 2 heures...

4 L'alcool sans mal de tête

Mieux vaut éviter les vins trop jeunes et les alcools vieillies et ambrés. Ils contiennent des substances pouvant entraîner des maux de tête. On limite également

Infos

À dévorer sans modération

DANS SON ÉDITION 2011, LE GUIDE VINS ET SANTÉ nous invite à découvrir les bienfaits du vin, preuves scientifiques à l'appui. Cet ouvrage parrainé par le Pr Gabrol fait référence dans le milieu médical. Les meilleurs experts de la santé expliquent comment boire moins mais mieux, avec une documentation œnotouristique par région, des adresses et des idées week-end qui raviront les amoureux du vin. En prime, une sélection de près de 900 cavistes, et 300 fiches vins analysés et dégustés. Guide Vins et Santé 2011, N. Dubos et S. Cohen, éd. Dubos n'co, 19 €, Maisons de la Presse, magasins FNAC et Cultura.



PARADES ANTIALLERGIES

Les rayons "sans" vont fleurir dans nos supermarchés. Comprenez sans gluten, sans lactose, sans arachide... L'enjeu est de s'adapter à l'épidémie galopante des allergies alimentaires, qui pourraient concerner une personne sur deux d'ici 2020 ! Les GMS ont anticipé. Ainsi Carrefour et Auchan proposent des gammes "garanties sans gluten" à leur marque. Et les premiers laits de vache sans lactose apparaissent en France.

VIVE LE CITRON !

C'est l'allié des lendemains de fête. Et pour cause : il transforme les toxines en substances inoffensives. Il booste aussi nos fonctions d'élimination. Cerise sur le gâteau, il permet à notre organisme d'assimiler au mieux vitamines et minéraux.



le vin blanc. Et pourquoi pas un truc de grand-mère : une cuillerée à soupe d'huile d'olive absorbée avant les repas, qui tapisse l'estomac, dit-on, et ralentit le passage de l'alcool dans le sang.

5 Ventre plat et bonne digestion

Pas cool, de devoir dégraffer sa ceinture en plein milieu du repas ! Alors pour éviter de gonfler, on évite les sauces et les boissons gazeuses. Et on prend le temps de bien mastiquer les aliments. En fin de repas, si on apprécie le goût, on prend un peu de cumin avec le fromage. Souverain pour la digestion.

6 Zéro crise de foie

Tout se joue au moment de la salade. Agrémentée de quelques morceaux de bulbe de fenouil, plante protectrice du foie et

du système digestif, elle se transforme en un excellent digestif. Délicieux avec la frisée. Même résultat avec quelques graines de fenouil, très parfumées, dans la vinaigrette.

7 Anticiper le coup de froid nocturne

Délicieux et astucieux, une goutte d'huile essentielle de cannelle ajoutée dans la purée de marron ou de céleri. Souverain contre le coup de froid à la sortie de la soirée.

8 Se sentir bien en fin de soirée

La gueule de bois, pas pour vous ! Quelques gouttes d'alcool de menthe sur un sucre pris en fin de repas, c'est très efficace pour éviter la sensation de bouche pâteuse. Vous n'aimez pas le goût ? Prévoyez une dose homéopathique de *Nux vomica* en 9 CH (noix vomique ultradiluée, en pharmacie) à prendre en fin de repas. Laissez fondre les petites granules sous la langue. Résultat probant.

9 Le thé qui assure côté digestion

Pour clore le repas, on passe au thé Pu Er. Ce thé de Chine fermenté est connu pour ses propriétés digestives, voire "mange-graisse". De plus, il est faiblement dosé en théine et ne perturbe donc pas le sommeil.



10 Récupération grâce à l'eau

Et surtout on n'oublie pas de boire de l'eau tout au long du repas. Un ou deux verres d'eau à chaque verre d'alcool : pour faciliter son élimination, mais aussi celle des graisses, il n'y a pas mieux.

DÉTOX EXPRESS

Éliminer les excès en 24 heures chrono, c'est possible !

Petit déjeuner fruité

Plusieurs fruits pour faire le plein d'antioxydants qui aident à récupérer. Avec un yaourt nature.



Déjeuner végétarien

Une salade de lentilles ou de haricots, riches en fibres qui font l'effet d'une purge en douceur.



Goûter vitaminé

Une poignée de fruits secs anticoup de pompe.



Dîner léger

Poisson grillé + légumes cuits à la vapeur ou au wok. Pour l'équilibre.



Tout au long de la journée

Boire au moins 2 litres d'eau (ou de thé vert, ou de citronnade).



santé

ALIMENTATION DE NOUVELLE GÉNÉRATION

Que nous réservent les assiettes de demain ? Les innovations vues au SIAL (Salon international de l'alimentation) en octobre dernier montrent que le vert s'impose dans nos menus à travers des gammes nature et santé. Exemple, les édulcorants naturels (Stevia) remplaçant l'aspartame. Tendance à suivre dans les boissons, le chocolat, etc.



VRAI/FAUX LES HÙÎTRES

Elles sont riches en minéraux

VRAI Elles battent le record en zinc : 12 huîtres comblent nos besoins. C'est excellent pour la beauté de la peau. De plus, elles contiennent du fer et de l'iode, impec contre la fatigue.

Elles stimulent la libido

FAUX L'imaginaire collectif assimile la chair des huîtres aux parties intimes de la femme. Et leur laitance à la fertilité. Du coup, on leur prête des vertus aphrodisiaques. Sans fondement. Mais ce dont on est sûr, c'est qu'elles sont apéritives.

Elles font grossir

FAUX ET ARCHIFAUX

Un plateau de 12 huîtres n'apporte pas plus de 110 calories. De quoi se régaler sans craindre les bourrelets. À condition toutefois de ne pas craquer sur le pain beurré en accompagnement.

Bien-être

Corsé, croquant, sucré, le chocolat est irrésistible. Et truffé de bienfaits : sacrée bonne nouvelle à la veille des fêtes !

Le chocolat

On craque sans regret



deux carrés de chocolat par jour... Ce permis de gourmandise devrait figurer sur toutes les ordonnances ! Au-delà de son goût divin, le chocolat ne nous veut que du bien si on en mange en quantité raisonnable. C'est la conclusion de chercheurs réunis à Paris l'été dernier lors du symposium Chocolat & Santé.

Bon pour le cœur et les artères

On sait maintenant qu'en dépit de sa teneur en lipides, il ne bouche pas les artères. Au contraire, il augmente le bon cholestérol et contribue à faire baisser la tension artérielle, assurant ainsi une protection du système cardio-vasculaire. C'est ce que vient aussi de confirmer une très sérieuse étude allemande publiée dans l'*European Heart Journal*, selon laquelle la consommation quotidienne d'une quantité modérée de chocolat, 10 à 20 g par jour

(un carré pèse 5 g) réduit de 48 % le risque d'accident vasculaire cérébral, et de 27 % celui d'infarctus du myocarde.

Avec modération

Autre bonne nouvelle : le chocolat ne favorise pas le diabète. Et côté beauté, c'est un excellent antirides. Tous ces bienfaits lui viennent des flavanols, substances antioxydantes, dont la nature l'a

généreusement pourvu. Et plus le chocolat est riche en cacao, plus il en contient.

Pour bénéficier des atouts de ce petit plaisir gras, sucré et qui fait grossir (500 calories/100 g), la consommation doit rester raisonnable. En France, elle est de 12 g/jour chez les adultes et 15 g/jour chez les enfants. Pile la dose recommandée par les nutritionnistes. Cocorico.

À chaque carré ses bienfaits

Noir

Avec au moins 43 % de cacao, dont 26 % de beurre de cacao minimum, c'est le plus riche en antioxydants. Il est aussi champion toutes catégories en magnésium, fer, cuivre et zinc. C'est une vraie mine d'oligos et de minéraux.

Au lait

Il doit contenir au moins 20 % de cacao et 20 % de produits laitiers. Il est ex-aequo côté calories avec le chocolat noir à 70 % (540 cal/100 g). Il est bien pourvu en phosphore, en sélénium et en iode. Résultat, du pur carburant en barre !

Blanc

Il ne contient pas de pâte de cacao mais au moins 20 % de beurre de cacao, plus au moins 14 % de produits laitiers. Du coup, il est plutôt moins gras et plus sucré que les autres chocolats. C'est aussi le recordman en calcium. Impec pour les enfants.

Réalisation : Myriam Loniol

Sélection du mois

Les nouveautés qui nous font fondre

Bûche light

Trois sorbets colorés jouent l'alternance dans cette jolie bûche glacée. Fruits rouges, mangue et ananas. L'harmonie de saveurs est d'autant plus irrésistible qu'une part n'apporte que 104 cal ! Soit juste l'équivalent d'un yaourt aux fruits.

• Bûche glacée puzzle fruits rouges-mangue-ananas, François Théron, 12 €/650 ml (6 à 8 parts), magasins Picard.



Apéro soja

Des graines de soja toastées riches en protéines et magnésium.

Aussi croquantes que les cacahuètes, elles contiennent deux fois moins de matières grasses. Et peu de sel. Sans OGM, elles sont 100 % bio.

• Soya Party, graines de soja, 1,50 € les 70 g, grandes surfaces.



Source d'oméga 3

Ce saumon fumé bio nous vient d'Écosse.

Irréprochable côté goût, c'est une valeur sûre pour vos repas de fête et une excellente source d'oméga 3. Que du bonus pour la santé, à prix doux.

• Monoprix bio, Saumon Atlantique fumé élevé en Écosse, 6,20 €/130 g (4 tranches).



Zoom sur

LA CARAMBOLE

LE FRUIT QUI VAUT DES ÉTOILES

- ✱ **Amie de la ligne** : avec un taux inférieur à 10 %, c'est l'un des fruits les moins sucrés. Elle n'apporte que 32 cal pour 100 g.
- ✱ **Rafraîchissante** : sa teneur en eau tient du record : 90 % !
- ✱ **Digeste** : ses fibres sont très bien tolérées par l'organisme.
- ✱ **Détoxifiante** : la carambole est utilisée depuis longtemps pour ses vertus diurétiques dans la médecine chinoise.

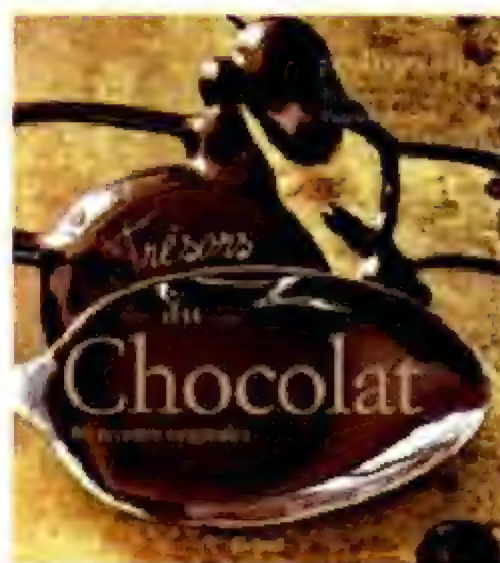
Livres-objets, coffrets et autres beaux albums à glisser sous le sapin pour le plaisir des gourmands et gourmets.

Connaisseur

À offrir à un amateur de whisky, un très beau livre dont on ne peut se lasser d'admirer les superbes photographies commentées, répertoriant plus de 700 whiskies du monde entier. On y découvre, outre leurs secrets de fabrication, les grands pays producteurs, les nuances de saveurs de chaque appellation, l'art et la manière de les savourer. Quelques notes de dégustation en fin d'ouvrage permettent de passer à la pratique et de consigner ses propres appréciations. Une véritable bible !

● *Whiskies du monde*, Éditions Prisma, 27,50 €.

Gourmand



Cet ouvrage recèle mille enseignements sur le cacao, ses mystères et ses richesses. Un guide savant pour se promener au pays des saveurs onctueuses et apprendre à distinguer cacao des Caraïbes et cacao d'Amérique du Sud, ne plus rien ignorer des secrets de la ganache, ou apprendre à maîtriser l'art de marier le chocolat avec les herbes, les fleurs et même les plats salés.

● *Trésors du Chocolat*, de Paul A. Young, éditions Gründ, 17,95 €.



Riche

On adore l'objet autant que son contenu : dans cette mini bibliothèque, vous trouverez huit volumes de recettes qui vous permettront d'élaborer des repas originaux à base de tartelettes, de brochettes, de verrines et muffins – sans oublier les petits-fours et les cocktails multicolores. Aussi futée que chic, elle possède un petit tiroir afin de ranger son carnet de recettes personnelles.

● *La petite bibliothèque des apéritifs dinatoires*, éd. Larousse, 20,90 €.

Secret

Le photographe culinaire Jean-François Mallet rend ici hommage aux "grands chefs" à travers 500 photos où se dévoilent les coulisses des tables étoilées et des palaces qui parfois les abritent : Joël Robuchon ou Olivier Roellinger en pleine création culinaire, cliché d'une blanchisseuse repassant, à même la table, une nappe de l'hôtel Meurice (à Paris)... Au détour des reportages, les chefs y livrent aussi leurs recettes d'exception, rendant ce beau livre encore plus magique !

● *Grands Chefs*, de J.-F. Mallet, Éditions de La Martinière, 37 €.



Complet

Avec ces coffrets, on a la merveilleuse impression de retomber en enfance : au temps où les cadeaux de Noël étaient volumineux, ludiques et colorés. Chacun associe à un livre de recettes, aussi délicieuses que faciles, la panoplie utile pour se lancer dans leur réalisation. Notre coup de cœur se porte sur le Coffret Mini-Crumbles et ses recettes croquantes et fondantes, salées ou sucrées. À coup sûr, ils feront sensation dans les 4 ramequins fournis avec ce coffret.

● Coffrets Toquades : Verrines, Mini-Cakes, Mini-Wok, Mini-Crumbles, First Editions, 19,90 €.



Érudit

Des banquets du Moyen Âge aux tables des grands étoilés contemporains, c'est toute l'histoire de la gastronomie française que retracent ici les

journalistes Béatrix de l'Aulnoit et Philippe Alexandre. Portrait du grand Vatel, naissance des petits soupers puis du repas à la française, tour gourmand des spécialités régionales depuis la Renaissance... Ce voyage, où la petite histoire rejoint la grande, éveille les sens et la curiosité. On en émerge édifié par l'unicité de notre patrimoine culinaire, et par la nécessité de le préserver.

● *Des fourchettes dans les étoiles*, Fayard, 19 €.



Autour du vin

Belles

Repas en famille
ou buffet avec les
copains ? Menu
tradition, branché ?
Pour chaque style
de réveillon, des
vins qui magnifient
les saveurs et
l'esprit de la soirée.
25 bouteilles
pour le Noël de
vos rêves.



bouteilles à la carte

NOËL SYMPA ET PAS CHER

Sept bons crus à moins de 7 € pour faire la fête entre copains ou avec une nombreuse famille.

1. AVEC LES VIANDES ROUGES

Marqué par le cépage syrah, ce costières-de-nîmes séduit par son nez de framboises bien mûres, son ampleur, sa rondeur et sa longueur en bouche. Sur une terrine de queue de bœuf et d'élégants croustillants de canard et potimarron.

• Château de Surville 2007, Cuvée Intense, 4,80 €, en grandes surfaces.

2. AVEC LES ENTRÉES

Bien pratique, ce muscadet sur lie jeune et vif. Car ses arômes de fleurs blanches relevés de notes d'agrumes et sa finale tout en fraîcheur s'acoquinent aussi bien avec les huîtres et autres coquillages qu'avec les charcuteries et les salades comportant des fruits de mer. Servir bien frais.

• Château de la Botinière 2009, 4 €, en grandes surfaces.

3. AVEC LES FRUITS DE MER

Frais et subtil, ce bourgogne a une robe d'or pâle, un bouquet délicat d'amandes grillées et une bouche longue aux notes minérales.

Avec crevettes, Saint-Jacques et autres entrées de fruits de mer.

• Viré-classé 2009, Cave de Charnay-les-Mâcon, 6,10 €, au domaine et cavistes.

4. POUR UN BUFFET

Cépage dans l'air du temps, le malbec donne un rouge intense et fruité, avec une petite note sauvage et une belle structure. Arômes de fruits rouges, d'épices, et finale gourmande. Il est parfait avec tous les classiques des buffets, terrines, volailles rôties...

• Malbec 2009, Rigal, 4,50 € cavistes.

5. AVEC LA CUISINE EXOTIQUE

Un vin de pays issu du muscat à petits grains, qui lui donne un bouquet très expressif de fleurs et d'agrumes, avec une finale fraîche et une belle ampleur en bouche. Un petit côté exotique qui va bien sur la cuisine créole, les épices et les crustacés.

• Petit grain des Balmes, Cave Balma Venitia, 4,80 €, domaine et cavistes.

6. À L'APÉRITIF

Tiré du sémillon, un moelleux bien équilibré, croquant et gourmand, aux arômes de fruits blancs et à la robe dorée. Servir frais avec des toasts au foie gras, ou sur le buffet des desserts.

• Bordeaux-supérieur 2009, Caprice de Tutiac, 4 €, Leclerc.

Offre spéciale

AVEC OIE OU GIGOT

Le cépage syrah plaît dans le monde entier grâce à sa robe violette profonde, ses arômes de mûre et de cassis et sa finale poivrée. À servir pas trop chaud sur un gigot ou un sauté d'oie aux épices douces.

• Queen of Syrah 2007, Cave de Tain.

Offre spécial lecteurs

60 € la caisse de 12, franco en France métropolitaine, au lieu de 80 €, jusqu'au 20 décembre 2010.



■ Adresses en fin de numéro



NOËL TERROIR

Pour le cachet régional, trois vins qui ont un bon accent du cru.

1. AMBIANCE ALSACIENNE : foie gras et pain d'épice

Une entrée bien typée, surtout si on lui associe un gewurztraminer fruité et doux mais pas trop, avec des notes exotiques et épicées, servi très frais. À proposer aussi en apéritif ou sur un munster affiné.

- Gewurztraminer 2007 Cuvée Bacchus, Cave de Pfaffenheim, 9 €, au domaine et cavistes.

2. RÉVEILLON SAVOYARD : une raclette géante

Fromage fondu, pommes de terre, viande séchée, charcuteries... et un bon vin blanc de Savoie, tiré de la roussanne. Frais, aromatique, avec des notes de fleurs blanches et de poire, et une finale longue. Aussi sur une tartiflette.

- Chignin-bergeron Privilège 2008, Adrien Vacher, 8,90 €.

3. LA PROVENCE ET ses treize desserts

Un vin cuit pour clore ce vrai festin de Noël. Fruits secs et frais, pompe à l'huile, nougats, calissons, et ce vin à majorité grenache cuit à l'ancienne en chaudron sur feu de bois. Arômes de fruits confits, de fumé et de coing, belle ampleur en bouche.

- Vin cuit Saint-Martin, 16,60 €, chez les cavistes.



NOËL CLASSIQUE

Des appellations qu'on aime retrouver sur une belle table familiale autour d'un menu tradition.

1. SUR TOUT LE REPAS

Bouquet de fleurs blanches, notes d'agrumes, ce bourgogne blanc escortera les Saint-Jacques et les crustacés, le boudin blanc ou le foie gras chaud. Frais et rond, long en bouche, élégant et fruité.

- Les Sétilles 2009, Olivier Leflaive, 11,50 €, au domaine et chez les cavistes.

2. AVEC LES FRUITS DE MER

Un sancerre vif et franc, avec un nez de fleurs blanches et d'agrumes relève d'une note iodée. La bouche fine et longue surte avec esprit sur la saveur des fruits de mer, des poissons en tartare ou carpaccio. Une jolie expression du sauvignon.

- Sancerre 2008, Silex, Domaine Serge Laloue, 9,40 €, au domaine et cavistes.

3. AVEC VOLAILLE OU GIBIER

Encore jeune mais avec des tanins déjà ronds, ample et élégant, ce saint-emilion est pourtant déjà prêt à escorter avec beaucoup de

personnalité la volaille rôtie, le filet de biche ou le pigeon. Arômes de fruits rouges relevés d'une pointe de cannelle et de réglisse.

- Saint-émilion 2008, Cheval Noir, 13 €, chez les cavistes.

4. AVEC UNE VIANDE ROUGE

Filet de bœuf en croûte ou magret de canard au menu ? Voici le rouge chaleureux qui les sublimerait sans lourdeur. Sous sa robe profonde, ce côtes-du-roussillon-villages exprime des arômes de fruits rouges très mûrs et d'épices douces.

- Château Les Pins 2006, 9,50 €, au domaine et cavistes.

5. POUR L'APÉRITIF

Ce sauternes est le second vin d'un cru classé. Plein de charme, équilibré, à la fois riche et frais, très fin, avec des notes d'abricot et de pêche. Frais à l'apéritif, avec une terminaison de foie gras ou un dessert aux fruits exotiques.

- Prieuré d'Arche 2005, 15 €, cavistes.





NOËL EXOTIQUE

Argentine, Andalousie, Baléares, Écosse... Sur un plat ou tout le repas, partez en voyage verre en main.

1. AMBIANCE LATINO

Ceviche de crevettes, vatapa, moqueica... crustacés et poissons prennent des airs d'ailleurs avec ce vin argentin tiré du cépage torrantes à 1800 m d'altitude. Très élégant, notes de fleurs blanches et fruits exotiques, finale tout en fraîcheur.

• Torrantes 2008, Terrazas de los Andes, 14,50 €, cavistes (distrib. Estates & Wines Moët-Hennessy).

2. TAPAS ET MANZANILLA

Comme à Séville, jambon, gambas, fruits de mer, fromage de brebis et autres tapas. Et un bon manzanilla de Sanlúcar de Barrameda, très frais, aux arômes de noisette et d'amande, avec des notes iodées caractéristiques.

• Manzanilla Alegria, William & Humbert, 16 €, chez les cavistes (distribué par Dugas).

3. BUFFET NORDIQUE

Avec saumon et autres poissons fumés, un whisky single malt aux arômes iodés, à savourer allongé d'un peu d'eau fraîche.

• Highland single malt scotch whisky, Glen Deveron, 19 €, en grandes surfaces.

4. DÉLICES D'ASIE

Né dans un vignoble d'Ibiza vieux de 2500 ans et pourtant hyper branché, un vin rouge 100 % mourvèdre, puissant, chaleureux, velouté et fruité, avec des notes de fruits rouges et de réglisse. Sur des minibrochettes de poulet et des nems.

• Ibizkus 2008, 19 €, Hédiard.

NOËL BRANCHÉ

Pour les palais curieux, des crus qui s'accordent aux petits plats créatifs : sucré-salé, terroir et exotique...

1. AVEC DES SAVEURS ÉPICÉES

Robe violine foncée, arômes de fruits rouges intenses et mûrs, finale épicée et longue, bon équilibre, un cairanne comme on les aime. Avec des bouchées et des plats aux saveurs d'Asie tels que nems au canard et au gingembre.

• Réserve Camille Cayran, Cave de Cairanne, 7 €, cavistes.

2. AVEC DES SAVEURS MARINES

Cultivé en biodynamie, dense et complexe, ce chablis aux notes d'agrumes, de menthe et d'amande grillée conjugue fraîcheur, mineralité et élégance. Sur une gelée de fruits de mer à l'estragon ou une lotte en bouillon de homard.

• Domaine de la Boissonneuse 2008, Julien Brocard, 10,50 €, Monoprix.

3. AVEC UNE TERRINE DE FAISAN

Cépage très à la mode dans le monde entier, le pinot noir règne en Bourgogne où il donne des vins élégants, fins et fruités, sur les arômes de cerise, de violette et de mûre. Ce beaune sera excellent aussi avec une côte de veau en cocotte.

• Beaune Gantellères 2007, Reine Pédauque, 13 €, Carrefour.

4. AVEC LE GIBIER

Une majorité de mourvèdre apporte à ce bandol ampleur et puissance, des tanins ronds, des arômes de fruits rouges confiturés. Servir en carafe sur un Parmentier de lièvre, des croustillants de canard.

• Domaine La Suffrène 2004, 12 €, en grandes surfaces.

5. AVEC FOIE GRAS ET VOLAILLE

Ce vin moelleux est tiré du sauvignon et du sémillon. Frais, fruité, avec un bouquet très expressif et une bouche pas trop sucrée. Aussi avec un curry de crevettes.

• Sweet Bordeaux, premières-côtes-de-bordeaux 2009, 5,50 €, en grandes surfaces.

Offre spéciale

À L'APÉRITIF

Trouvaille de connaisseur, ce blanc des fiefs vendéens est tiré du chenin et du chardonnay. Arômes de fruits exotiques et de poire, finale fraîche et longue, bien équilibrée. Il fera merveille à l'apéritif avec des charcuteries, mais aussi avec une volaille ou un fromage à pâte dure.

• Collection blanc 2009, J. Mourat.

Offre spécial lecteurs
72 € la caisse de 12 bouteilles, franco en France métropolitaine, jusqu'au 20 décembre 2010.



L'adieu aux taches !

Restons zen, jolis tissus et belles robes ne garderont aucune trace des fêtes...



1

La bûche glacée aux fruits rouges sur la nappe : sur une nappe blanche en coton, faire tremper la zone tachée dans une cuvette d'eau additionnée de 10 % de Javel. Si la tache ne disparaît pas au bout de quelques minutes, renforcer la proportion de Javel, en mélangeant bien. Rincer, laver normalement. Sur une nappe en couleur, utiliser un détachant spécifique (Diable détacheur, du Dr Beckman).

5

Le vin rouge sur la nappe en coton : pour absorber le vin, verser non pas du sel fin, mais du talc. Ce dernier présente l'avantage de ne pas abîmer les fibres du tissu. Avant de laver la nappe, la secouer pour éliminer l'excédent de talc et tamponner la tache avec un détachant sans Javel (Ace Délicat, Rubigine "détachant extrême vin-café-fruits"). Et laver normalement.

2

Le rouge à lèvres sur les serviettes ou les tasses en porcelaine : tamponner avec du vinaigre blanc puis laver le tissu ou l'objet.

3

La cire des bougies sur la nappe : décoller délicatement la cire froide. Puis repasser le tissu à fer doux, en le prenant en sandwich entre deux épaisseurs de papier absorbant. La cire fondue sera absorbée par le papier. Laver ensuite afin de supprimer la tache grasse.

Le caviar sur le set de table : retirer les grains délicatement, sans les écraser, et tamponner la tache à l'eau bien chaude.

6

8

Le chocolat sur le canapé ou la moquette : gratter délicatement ce qui reste. Puis tamponner à l'eau chaude pour faire fondre le chocolat incrusté dans les fibres, en travaillant de l'extérieur de la tache vers l'intérieur. Détacher ensuite avec du liquide vaisselle dilué à l'eau, et rincer soigneusement. Sur la soie ou les tissus délicats, faire appel à un professionnel.

4

Le café ou le vin sur le granit du plan de travail : éponger sans attendre, puis nettoyer avec de l'eau tiède. Si la couleur s'est fixée, utiliser un détachant spécifique pour granit et marbre (Fila SR 95).

7

Le champagne sur le canapé : par chance, le champagne ne laisse aucune trace durable. Mais pour se débarrasser de l'odeur d'alcool, tamponner (sans frotter) immédiatement avec un linge mouillé. Appuyer ensuite un tissu sec dessus afin d'absorber l'humidité. Brosser quand le canapé est complètement sec.

10

La sauce du chapon sur la robe : éponger sans frotter avec un linge sec. Puis vaporiser du détachant K2R ou de la Terre de Sommières en aérosol (Spado) sur la tache. Laisser sécher et broser (sur la soie, faire un essai à un endroit invisible).

Les sauces grasses sur la nappe : recouvrir la tache de Terre de Sommières (Starwax, Les Frères Nordin). Avant le lavage, imbiber les traces de liquide vaisselle et frotter à l'aide d'une brosse douce pour faire pénétrer. Puis laver normalement. Pour la soie ou les textiles délicats, donner la nappe au pressing.

9

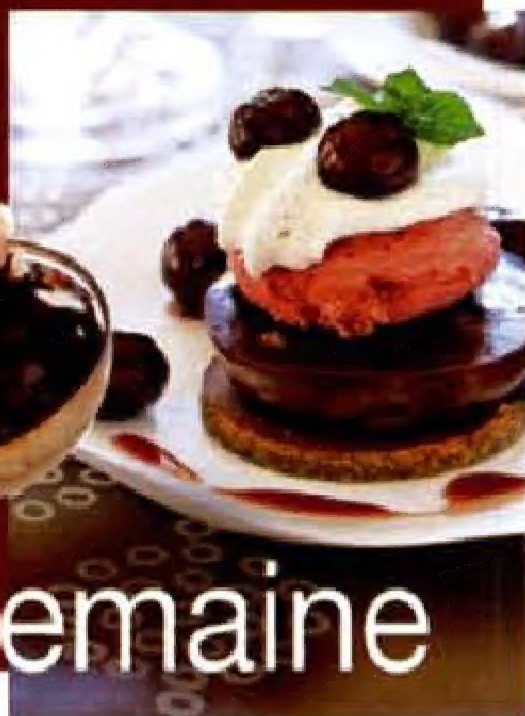
LE MOIS PROCHAIN

dans *Cuisine Actuelle*



**Sophie
Dudemaine**

4 grands
classiques
revisités
par



Samedi, c'est
fondue-party
avec les amis.
Sympa !



...et toujours
16 fiches
recettes à
collectionner

Des fruits secs
dans ma cuisine ?
Délicieux
et super
tonique.



À découvrir aussi

- Enquête: la révolution fast-food
- Bien-être: les bonnes protéines
- Shopping: la table adopte l'esprit nature.



La bonne idée : un
gros gâteau
à partager. Hmm.

En vente dès le 20 décembre

CARNET D'ADRESSES

Ackerman : www.ackerman.fr Alain Voge : www.alain-voge.com Albert Menès : 01 42 66 95 63. Alinea : www.alinea.fr Amorino : www.amorino.fr Antibes : 04 92 90 53 00. Au Jardin Gourmand : 02 97 64 17 24. Bien manger : www.bienmanger.com Bougies la française : www.bougies-la-francaise.fr Bresse : 03 85 75 10 07. Casa : www.casashops.com Caspari : www.casparionline.com Cave Balma Venitia : 04 90 12 41 00. Cave de Cairanne : 04 90 30 82 05. Cave de Chamay-les-Mâcon : 03 85 34 54 24. Cave de Pfaffenheim : 03 89 78 08 08. Cave de Tain : 04 75 08 20 87. Caviar passion : www.caviarpassion.com Chapon : www.chocolat-chapon.com Château Les Pins : www.dom-brial.com Chocolaterie Grand Hôtel des Thermes : www.chocolat-thermesmarins.com Christoffe : www.christoffe.com Club français du vin :

www.cfv.fr Coming B : www.comingb.fr Comtesse du Barry : 0825 00 32 32. Cook and Coffee : 01 53 75 44 44. De-lamotte : 03 26 57 51 65. Délice & Sens : www.delicetsens.fr Domaine de Capelongue : 04 90 75 89 78. Domaine du Clos de l'Élu : 02 41 78 39 97. Domaine Laloue : 02 48 79 94 10. Du bout du monde : www.duboutdumonde.com Eurodif : www.eurodif.com Fauchon : www.fauchon.fr Fête de la Saint-Jacques : www.cc-isigny-grandcamp-intercom.fr Fragonard : www.fragonard.fr Galène Au Fond de la Cour : 49 rue de Seine, 75006 Paris. Gardet : www.champagne-gardet.com Genevieve Lethu : www.genevieve-lethu.com Gien : www.gien.com Goliath : 02 32 22 20 30. Gonet : www.champagne-philippe-gonet.com Habits de lumière Epemay : 03 26 53 33 00. Hôtel des

Ormes : 02 33 52 23 50. Idées boutique : www.ideesboutique.com Ikea : www.ikea.fr Illy : www.illyshop.com Intercontinental Grand Hôtel Paris : 2 rue Scribe, 75009. Jaillance : www.jaillance.com Jean-Charles Rochoux : 01 42 84 29 45. J.Mourat : 02 51 97 36 48. Lapérouse : 01 43 26 68 04. Larnaudie : www.larnaudie.com L'Atelier du Chocolat : www.atelierdutchocolat.fr Legras : 03 26 54 50 79. Le Mascaret : 02 33 45 86 09. Lenôtre : www.lenotre.fr L'entrepot : www.l'entrepot.fr Leonardo : 03 88 56 85 40. Les Vans : 04 75 37 24 48. Marché aux truffes : 04 75 04 96 15 ou 04 75 96 59 60. Maisons du monde : www.maisonsdumonde.com Matflor : www.matflor.com Moulin de Valdonne : www.moulindevaldonne.com Murval : www.murval.fr Maison de la truffe : 01 42 65 53 22. Noël en vert : [\[nature.com\]\(http://nature.com\) O Château de Bois-Brinçon : 02 41 57 19 62. Olivier Leflaive : 03 80 21 37 65. Open en ville : \[www.openen-ville.fr\]\(http://www.openen-ville.fr\) Patrick Roger : \[www.patrickroger.com\]\(http://www.patrickroger.com\) Pépinelle : \[www.le-paulmier.com\]\(http://www.le-paulmier.com\) Petrossian : \[www.petrossian.fr\]\(http://www.petrossian.fr\) Picard Vins & spiritueux : 03 80 21 98 60. Pierre Frey : \[www.pierrefrey.com\]\(http://www.pierrefrey.com\) Pierre Hermé : 01 43 54 41 77. Photobox : \[www.photobox.fr\]\(http://www.photobox.fr\) Pommery : 03 26 61 62 63. Prieuré d'Arche : 05 56 76 66 55. Pylônes : \[www.pylones.com\]\(http://www.pylones.com\) Sabaton : 04 75 87 83 87. Salon Beaune : \[www.salon-noel-prestige-bourgogne.com\]\(http://www.salon-noel-prestige-bourgogne.com\) Salon Chavanay : 04 74 48 20 55. Salon Pari fermier : \[www.parifermier.com\]\(http://www.parifermier.com\) siBo sibOn : \[www.sibo-sibon.com\]\(http://www.sibo-sibon.com\) Sigg : \[www.sigg.com\]\(http://www.sigg.com\) Thiriet : 03 29 64 64 64. Vendanges de Viella : 05 62 69 62 87. Zara Home : \[www.zara-home.com\]\(http://www.zara-home.com\) Zuk Zak : \[www.zuk-zak.fr\]\(http://www.zuk-zak.fr\)](http://www.vivez-</p>
</div>
<div data-bbox=)

index RECETTES de décembre

Entrées

- 5 idées d'amuse-bouche... 54
- Bâtonnets aux cacahuètes... 53
- Fraîcheur de Saint-Jacques au lait de coco... 28
- Homard flambé au whisky... 29
- Œufs pochés béneédictine... 37
- Punch de Noël... 52
- Rattes aux Saint-Jacques et tomates confites... 27
- Salade de langouste à la poire et huile de vanille... 26
- Terrine bicolore aux algues... 66
- Terrine de saumon à la mangue et au gingembre... 62
- Terrine safranée aux fruits de mer... 66
- Terrine truffée d'asperges... 38
- Velouté de langoustines... 28

Plats

- Bocaux de confit de canard... 46
- Chapon de pintade au boudin blanc, gâteaux d'échalotes... 18
- Chapon farci, pommes Anna... 13
- Galettes de pommes de terre au fromage frais à la truffe... 40

- Minichapon en soupière à la truffe... 20
- Oie rôtie et laquée au miel, marrons et potimarron... 12
- Pithiviers de pigeon aux mirabelles et foie gras... 19
- Poularde à la crème, purée de céleri, chutney cerise... 14
- Poulet de Bresse aux écrevisses, tarte aux cèpes... 16
- Strudels de saumon aux cèpes et foie gras, sauce au porto... 64
- Tournedos de saumon aux crevettes... 66
- Tourte de saumon aux épinards... 66
- Veau farci au foie gras, salade d'artichaut... 38

Desserts

- 5 idées de mignardises... 56
- Ananas mariné mandarine... 34

- Bombe glacée aux trois parfums... 76
- Bonshommes de neige... 81
- Boules de neige... 81
- Bûche meringuée aux fruits de la passion... 73
- Cake aux pralines roses... 53
- Confiture de kumquats... 40
- Délices givrés coco-ananas... 78
- Étoiles Tagada... 81
- Feuilletés chocolat blanc... 81
- Fondant poire-chocolat... 40
- Mini millefeuilles glacés... 78
- Macarons de Noël choco-cardamome... 79
- Petits sapins sablés... 81
- Pôle Nord à la banane... 74
- Sapin d'épices... 38
- Smoothie champ' orange-pêches-amandes... 36
- Tarte flocon acidulée... 72
- Vrai chocolat mousseux... 35

Vos 16 fiches recettes page 47

Huîtres

- Brochettes d'huîtres
- Huîtres au sabayon safrané
- Huîtres aux fruits de la passion
- Huîtres aux poireaux

Foie gras

- Foie gras en crumble de poires

- Méli-mélo de foie gras aux haricots verts
- Poêlée de foie gras aux pommes
- Terrine de foie gras aux figues

Gibier

- Cerf aux fruits rouges
- Cuissot de marcassin à l'orange

- Filet de biche en croûte aux noix
- Gigue de chevreuil

Bûches

- Bûche aux marrons
- Bûche chocolat à l'orange
- Bûche chocolat-café
- Bûche aux griottes

Les services Cuisine Actuelle

Un renseignement sur le magazine ou sur l'abonnement, c'est ici.

Pour s'abonner

France métropolitaine

21,40 € au comptant

Par courrier

Service Abonnements Cuisine Actuelle
62066 Arras Cedex 9

Par téléphone

0826 963 964 (0,15 €/min)

Par Internet

Sur notre site :
www.prismashop.cuisineactuelle.fr

Pour contacter le service lecteurs

Par courrier

Service lecteurs Cuisine Actuelle
73-75 rue La Condamine, 75854 Paris Cedex 17.

Par téléphone

France métropolitaine : 01 44 90 67 50
DOM-TOM et étranger : (00) 33 01 44 90 67 50

Par mail

lecteurs@cuisineactuelle.fr

Anciens numéros

Contacter le service abonnements :
adresses, téléphone et Internet ci-contre.

Cuisine Actuelle

Magazine mensuel

édité par

P GROUPE PRISMA PRESSE

6 rue Daru, 75379 Paris Cedex 08.

Site Internet : www.cuisineactuelle.fr

Société en nom collectif au capital de 3 000 000 €,

d'une durée de 99 ans, ayant pour gérant

Gruner + Jahr Communication GmbH.

Ses trois principaux associés sont Média Communication

SAS, Gruner + Jahr Communication GmbH,

France Constanze-Verlag GmbH & Co KG

RÉDACTION

73-75 rue La Condamine, 75854 Paris Cedex 17

Téléphone : 01 44 90 67 00

Télécopie : 01 44 90 65 99

Pour joindre votre correspondant,
composez le 01 44 90 suivi du poste de
4 chiffres indiqué après chaque nom.

Directrice éditoriale : Maryse Bonnet

Rédactrice en chef : Anne Gillet (6598)

Rédactrice en chef adjointe :

Béatrice Dangvan (6592)

Directrice artistique : Marion Thérizol (6590)

Secrétariat : Sophie Lassous (6598)

Rédaction : Sophie Cohodes, chef de service (6604)

Camille Pailvin (6603)

Secrétaire générale de rédaction :

Joëlle Leproux-Sales (6593)

Maquette : Carmen Gires-Gresa (6613)

et Michel Poyac (6607), chefs de studio,

Ymkje Haringsma (6614)

Photo : Sylvie Cornet, chef de service (6587).

Nathalie Cohen-Hébert, chef de service

missionnée (6521), Carole Cuciniello,

secrétaire documentaliste (6585)

Comptabilité : Catherine Villeneuve (6598)

Fabrication : Yann Saunier (6589)

Ont collaboré à ce numéro : V. Bestel,

A. Blin-Gayet, A. Boschet, M. Darmoni, D. Decoster,

M. Domange, M. Fiess, M.-C. Frédéric,

A. Ghiringhelli, C. Lamontagne, M. Lorio,

C. Masson, E. de Meurville, B. Régis, N. Renaud,

J. Sibony, H. de Vaublanc.

PUBLICITÉ, MARKETING & DIFFUSION

6 rue Daru, 75379 Paris Cedex 8, tél. 01 44 15 34 28

Directrice commerciale Prisma média :

Catherine Arnalze (3346)

Directrice de groupe client et référent titre :

Catherine Maunoury (3341)

Directrice univers grande consommation

et régions : Valérie Ronssin (3432)

Directrice univers marketing direct et

développement : Véronique Moulin (3415)

Directeur univers luxe-corporate :

Thierry Dauré (3503)

Directrice univers grands comptes :

Isabelle Decamp (3398)

Directrice univers Web : Violaine di Meglio (3206)

Responsable back office : Céline Baude (3021)

Directeur études et marketing client : Nicolas Cour

Directrice marketing client : Jelka Holler

Directeur commercialisation réseau :

Bertrand Houlié

Directeur des ventes : Bruno Recurt

Chef de groupe diffusion : Claire Bernard

Directeur de la publication : Rolf Heinz

Editeur : Loïc Guilloux

Directrice marketing : Pascale Socquet-Juglard

Directeur Internet : Martial Viudes

Service abonnements et anciens numéros :

62066 Arras Cedex 9.

Tél. 0811 23 22 21 (prix d'une

communication locale)

www.prismashop.cuisineactuelle.fr

Photogravure : Allo Scan

Imprimé en Allemagne :

Prinovis Itzehoe, am Vossbarg,

25524 Itzehoe

Diffusion : Transport Presse

ISSN : 09893091. Commission

paritaire : n° 0114 K 84150

Création janvier 1991

© 2010 Prisma Presse

Dépôt légal : novembre 2010

La rédaction n'est pas responsable

de la perte ou de la détérioration des

textes ou photos qui lui sont adressés

pour appréciation. La reproduction,

même partielle, de tout matériel publié

dans le magazine est interdite.

OJD
PRESSE
PAYANTE
2008

Une association gère le
répertoire des entreprises
qui se spécialisent
dans la presse à la carte.
Elle est agréée par le
ministère de la Culture.
11 rue Saint-Florentin
75004 Paris

Audience mesurée par
AUDIPRESS



QUESTION VIOL ESTELLE A DÉJÀ DONNÉ

Estelle donne tous les mois 10 euros à Médecins du Monde, ce qui permet de soigner et d'accompagner huit femmes qui ont été violées en République Démocratique du Congo.
Comme elle, vous pouvez faire un don sur medecinsdumonde.org



ON EST TOUS MÉDECINS DU MONDE

CHAMPAGNE • Demoiselle

Il était une fois...



Détail d'un mur peint à la Villa Demoiselle. Siège des Champagnes Vranken à Reims.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.